



GOVERNMENT OF INDIA  
ARCHAEOLOGICAL SURVEY OF INDIA

CENTRAL  
ARCHAEOLOGICAL  
LIBRARY

ACCESSION NO. 66223

CALL No. 641.50954023/Farz

D.G.A. 79



# MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority  
of the  
Government of Madras

*General Editor :*

**T. CHANDRASEKHARAN, M.A., L.T.,**  
*Curator, Government Oriental Manuscripts Library,  
Madras,*

**No. C XXXVI**

نسخہ شہ جہانی





# NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)

66223



Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

641.50954023

---

Faz

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,  
MADRAS

1956

Price Rs. 5-10-0

---

Printed at the NURI PRESS Ltd.,  
54, Main Road, Royapuram  
Madras-13.  
1956

---



## مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال، جسم کی توانائی، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خورش اعلیٰ پیمانے پر عمل میں آئے۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چوپایوں میں کوئی فرق نہیں۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلیٰ مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تمدن کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا، اس سررشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بگاول کہتے تھے۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے۔ اس سررشتہ میں مختلف مہالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں، روزانہ شاہی دسترخوان کیانے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا۔



66223

प्रकाशित संख्या ..... दिनांक 11.8.80

निर्देश संख्या 641:50954023/Fa8

. 1. नई दिल्ली

केन्द्रीय पुरातत्व प्रस्तुतकाल

فصلف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا۔ البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت ”دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد“ سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا۔ اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے۔ پلاؤ کی تقریباً ۵۶ اور قلیہ کی ۳۶ قسمیں بیان کی گئی ہیں، اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو روذگیں بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مربے اور حلوتہ جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے۔ اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں۔

(۱) در استعمال ذائہا

(۲) در استعمال آشیہا

(۳) در استعمال قلیہہا و دو پیازہا

(۴) در انواع بہرقتہہا

(۵) در انواع زیر بریان

(۶) در انواع پلاؤہا

(۷) در انواع پختن کھپہہا و یخنیہا و کبابہا

(۸) در انواع پختن ہریسہہا و شش رنگہا و خاکینہ و

پوری و شیرنیہا وغیرہ

(۹) در انواع شولہ کھچڑی

(۱۰) در انواع مربےہا و اچارہا و شیرنیہا و اطعمہ و



دو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تخمینہ تیار کر کے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی، ہر تین مہینے کے بعد دیوان بیہوتات اور میر بکاول ہر قسم کی چیزیں خرچ کیلتے فراہم کرایتے، مثلاً اعلیٰ قسم کے چاول سبکداس، دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے، ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں۔

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے، اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی۔ درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا۔ ملک میں ہر جگہ امن قائم ہونے کی وجہ سے شعبہ میں ترقی ہوئی، آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہادہ سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے۔ شعرا، فضلا، فلسفی، اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آئے اور بادشاہ ان سب کو اچھے الطاف و کرم سے نوازتا۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے دیوان نہایت چمکے جاتے تھے۔ اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبہ مطبعہ میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوئی جس کا اندازہ نسخہ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے۔

نسخہ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی جا رہی ہے پکوان کے متعلق ایک عمدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں۔ اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے



صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھاؤں۔ میرا بیہوشی  
 رکابدار کہ متعلق مشہور ہے کہ وہ انار بٹاتا تھا جس میں  
 اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردے  
 سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دانوں کی گٹھلیاں جادو کی ہوتی  
 تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے، دانوں کے بیج  
 کے پردے اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے  
 بھی جدت طرازیں شروع کر دیں کسی نے پلاؤ انار دانے ایجاد  
 کیا جس میں ہر چاول آدھا یا قربت کی طرح سرخ اور جلا دار  
 ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک  
 موجود ہوتی۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ  
 کے چاول ملائے جاتے۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ  
 بھی ہے کہ بعض دولت مند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ  
 مشک اور زعفران کی گولیاں تیار کر کے کھلائے جاتے یہ انتہا کہ  
 ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوشبو سراپت کر جاتی  
 اور ہر رنگ و ریشہ معطر ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی  
 اور اس یخنی میں چاول دھ دیمے جاتے۔ پلاؤ کی ایک اور قسم  
 موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا  
 آبدار موتی عام ہو رہے ہیں۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب آراستہ کی  
 جاتی ہے اس پر گلدستہ لگائے جاتے ہیں ظروف بھی صاف  
 ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خاص کھانہ کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلولہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و چغرات ساختن و رنگارنگ نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوئے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نہعت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالار جنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدتیں پیدا کر کے ان کو اعلیٰ طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر معدہ ان کو برداشت نہیں کر سکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جائے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں قسم کے الوان نہعت موجود ہیں مگر چکھتے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھتے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنؤ کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زائد بھی ہیں جو نسخۂ شاہ جہانی میں موجود نہیں  
اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ  
پر ذکر کر دیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کر کے اس کو صحیح  
طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں  
طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں ۔  
یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر  
زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم ۔ ای ۔ یل ۔ ٹی ۔

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراس)

و

سید حمزہ حسین بھری -

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل میڈیکل کالج لاہور (مدراس)

۱۲ فروری سنہ ۱۹۵۶ء



اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف ہر توجہ کی جاتی ہے مگر خورد کھانے اعلیٰ قدر کی دقائست سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستہ اور بادام کی ہواقیوں سے نقشب و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایڈٹ کردے میں در قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل میانسکرپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ہے جو سنہ ۱۲۶۲ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نہج نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق کرو خوردہ ہیں ہر صفحہ میں ۱۱ سطریں اور کل صفحہ ۱۸۶ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۷۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں دو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورہ بالا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ۱۲۶ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں۔ ہم نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے ”خان و نمک“ لکھا ہوا ہے نیز اس میں

# فهرست مضامین

## نسخه شاه جهانی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱	دستور پختن اطعمه بر ذرا قسم است	۷	ایضا ساختن ساده خمیر
	<u>قسم اول در استعمال نازها</u>	=	ایضا پختن نان مانیان
=	پختن نان تروی	=	<u>قسم دوم در استعمال آتشها</u>
۲	پختن نان دیمک	=	پختن آتش کشلی
=	پختن نان شیر	۸	پختن آتش بادرو
=	پختن نان باقر خانی	=	پختن آتش لک پره
۳	ایضا پختن نان باقر خانی	۹	پختن آتش لنگ پره چاشنی دار
=	پختن نان شیر مال	=	پختن آتش سنگ شیر
۴	پختن نان بادامی	۱۰	پختن آتش نخودی
=	پختن نان خطائی	۱۱	پختن آتش چاشنی دار
=	ایضا پختن نان بیسنی	=	قسم سوم در استعمال
=	ایضا پختن نان دیوار که نرم مثل چپاتی باشد	=	<u>قلیه ها و دو پیازها</u>
۵	ایضا پختن نان ورقی	=	پختن قلیه خاصه
=	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	۱۲	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
۶	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن قلیه مغربه
=	ایضا پختن نان خرمائی	=	پختن شوربه نخود آب
		۱۳	پختن شوربه ساده

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.

Handwritten text in the middle section of the page.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.

Handwritten text line.



صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۳۴	پختن بهرته گوشت ماهی	۳۴	پختن یخنی پولاز ساده
۳۵	پختن بهرته گوشت دوع دیگر	۳۵	پختن یخنی ته بالا
۳۶	قسم پنجم پختن انواع زیر <u>بریان</u>	۳۶	پختن یخنی پولاز شاهجهانی
۳۷	پختن زیر بریان پنیر	۳۷	پختن قهرلی خاصه
۳۸	پختن زیر بریان دور محلی	۳۸	پختن رشته پولاز
۳۹	پختن زیر بریان رومی	۳۸	پختن زرد پولاز
۴۰	پختن زیر بریان ماهی	۳۸	پختن زرد پولاز تصرفی یعنی شکر پولاز
۴۱	پختن زیر بریان دور محلی دوع دیگر	۳۹	پختن گرمائی پولاز
۴۲	قسم ششم در انواع پولازها	۳۹	پختن کشتکی پولاز
۴۳	پختن ماهی پولاز	۴۰	پختن کشتکی پولاز دیگر
۴۴	پختن پولاز مرغ	۴۰	پختن پولاز حبشی
۴۵	پختن نرگسی پولاز	۴۱	پختن باز ما پولاز
۴۶	پختن دارنگی پولاز	۴۱	پختن کلپو پولاز
۴۷	پختن پولاز قبولی مهابت خانی	۴۲	پختن سیر پولاز
۴۸	پختن نموده پولاز	۴۲	پختن عدس پولاز
۴۹	پختن مزعفر پولاز	۴۳	پختن کو کو پولاز
۵۰	پختن قورمه پولاز	۵۳	پختن قیمة پولاز
۵۱	پختن پولاز دوع دیگر	۵۳	پختن متنجن پولاز
۵۲		۵۴	پختن متنجن پولاز لعابدار
۵۳		۵۵	پختن لعابدار پولاز معابدالریختی

## ( ب )

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳	پختن قلیه شکر قند	۲۷	پختن دو پیازه خربوزه خام یا کدو
۱۴	پختن قلیه درگمی	=	پختن دو پیازه درگمی
=	پختن قلیه نخودی	۲۸	پختن دو پیازه کوفته لعابدار
۱۵	پختن قلیه دلادی	=	پختن دو پیازه کریله
۱۶	پختن قلیه غوره	۲۹	پختن دو پیازه باددجان
=	پختن قلیه کندن	=	پختن دو پیازه باددجان نوع دیگر
۱۷	پختن قلیه شیرازی	۳۰	پختن دو پیازه باددجان راچیوتی
۱۸	پختن قلیه سنگ شیر	=	پختن دو پیازه زمین قند
۱۹	پختن قلیه ماهی	۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر
=	پختن قلیه انبه	=	پختن قلیه شکر قند
۲۰	پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار	=	پختن ساگ چولائی
=	پختن قلیه درنجی	۳۲	پختن کلی کنچال
۲۱	پختن قلیه ماهی نوع دیگر	=	قسم چهارم در انواع پختن بهرت ها
۲۲	پختن سموسه	=	پختن بهرت گجراتی
۲۳	پختن قلیه با دامی	۲۳	پختن بهرت نوع دیگر
=	پختن قلیه ماهی رو هو	=	پختن بهرت شیرازی
۲۴	پختن و گداز کردن خار ماهی	۲۴	پختن بهرت گوشت
=	پختن مغز استخوان نقالی		
۲۵	پختن قلیه کله خاصه		
۲۶	پختن قلیه دورانی		
=	پختن دو پیازه نقالی		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۸۱	پختن کباب دریائی	۹۲	قسم هشتم در انواع پختن
✓	پختن یکگشته کباب ماهی		هریسه ها و شش رنگها و
۸۲	پختن کوفته شاهی ماهی		خاگینه و سموسه و پوری
۸۳	پختن ماهی کباب		<u>و شیرینی ها و غیره</u>
۸۴	پختن ملاحی کباب	✓	<u>نوع اول پختن هریسه ها</u>
✓	ایضا پختن کباب بیضه مرغ	✓	پختن هریسه بادشاهی
۸۵	ایضا پختن کوفته کباب شاهی	✓	ایضا پختن هریسه ریشمین
✓	ایضا پختن کباب		نوع دیگر
۸۶	ایضا پختن یکگشته کباب خاصه	۹۳	ایضا پختن هریسه عدس
	که خیلی درم و نازک می شود	۹۳	<u>نوع دوم پختن شش رنگها</u>
۸۷	ایضا پختن مرغ کباب	=	پختن شش رنگه متعارف
✓	ایضا پختن شانه کباب	=	ایضا پختن شش رنگه گوشنی
۸۸	ایضا پختن گورگ کباب	۹۵	ایضا پختن شش رنگه سیب
=	ایضا پختن قیبه کباب طرح	=	چاشنی دار
	بازار		ایضا پختن شش رنگه سیب
۸۹	ایضا پختن حسین کباب	۹۶	ایضا پختن شش رنگه بادبجان
✓	ایضا پختن قاز	=	<u>نوع سوم پختن خاگینه ها</u>
۹۰	ایضا پختن کباب بطرز ماهی	✓	پختن خاگینه بیضه مرغ
✓	ایضا پختن کباب ماهی		دبکی
	نوع دیگر	۹۷	پختن خاگینه چاشنی دار
۹۱	ایضا پختن توائی کباب	✓	پختن خاگینه نوع دیگر



صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۵۶	پختن قېۋلى بهوړى	۷۲	ايضا پختن شوله پولاؤ
۵۷	پختن انډېلى پولاؤ	۷۳	ايضا پختن سپز پولاؤ
۵۸	پختن قېۋلى اسلام خانى	۷۴	ايضا پختن كېټره پولاؤ
۵۹	پختن انډېلى پولاؤ نوع ديگر	۷۵	پختن مقشر پولاؤ
۶۰	پختن ملاهى پولاؤ نوع ديگر	۷۶	ايضا پختن نورانى پولاؤ
۶۱	پختن انوله پولاؤ	۷۷	ايضا پختن كهچړى پولاؤ
۶۲	پختن نخودى پولاؤ كوخته	۷۸	قسم هفتم هر انواع پختن كهپه
۶۳	پختن معلومه پولاؤ	۷۹	ها و يخنې ها و كبابها
۶۴	پختن گيلانى پولاؤ	۸۰	نوع اول پختن كهپه ها
۶۵	پختن كشدن پولاؤ	۸۱	پختن نارنگى كونه
۶۶	ايضا پختن شيرازى پولاؤ	۸۲	پختن كهپه كونه
۶۷	ايضا پختن شير و شكر پولاؤ	۸۳	پختن كهپه گوشت
۶۸	پختن لقمه پولاؤ	۸۴	پختن كهپه كهچړى
۶۹	ايضا پختن كدو پولاؤ	۸۵	نوع دوم پختن يخنې ها
۷۰	ايضا پختن پورى پولاؤ	۸۶	ايضا پختن يخنې ساده
۷۱	ايضا پختن انبه پولاؤ	۸۷	ايضا پختن يخنې ملاهى
۷۲	ايضا پختن انناس پولاؤ	۸۸	ايضا پختن اشكنه
۷۳	ايضا پختن كيله پولاؤ	۸۹	ايضا پختن دوجهار
۷۴	ايضا پختن خارتكى پولاؤ	۹۰	ايضا پختن يخنې نوع ديگر
۷۵	ايضا پختن سموسه پولاؤ	۹۱	نوع سوم پختن كبا بهامې
		۹۲	قسم بقم

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۱۱	ایضا پختن حلوه کمانچ	۱۱۸	ایضا پختن حلوه رومی
=	پختن حلوه زردی	۱۱۹	ایضا پختن حلوه فردگی
=	پختن حلوه ادوی	=	ایضا پختن حلوه دوال دار
۱۱۲	پختن حلوه بادام	۱۲۰	ایضا پختن حلوه مقراضی
=	ایضا پختن حلوه کشمش	=	ایضا پختن حلوه بے روغن
=	پختن حلوه شیر گاؤ	=	ایضا پختن حلوه سوهن
۱۱۳	ایضا پختن حلوه نخود بریان	۱۲۱	پختن فالوده
=	ایضا پختن حلوه بادام نوع	۱۲۲	ایضا پختن فیروزی
	دیگر	=	ایضا پختن حریره
۱۱۴	ایضا پختن تر حلوه نشاسته	=	ایضا پختن مالیده
=	ایضا پختن حلوه درم	۱۲۳	ایضا پختن پن بفته
=	ایضا پختن حلوه بونث	=	<u>طریق پختن کھجورها</u>
=	ایضا پختن حلوه بیسنی	=	پختن کھجور سیبی
۱۱۵	ایضا پختن حاوه کاسنی کدو	=	ایضا پختن کھجور خاصه
	یعنی کدو دکھنی	۱۲۴	<u>طریق پختن گلگله ها</u>
=	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ	=	پختن گلگله
۱۱۶	ایضا پختن حاوه بیضه مرغ	=	ایضا پختن گلگله پنیر
	نوع دیگر	=	ایضا پختن گلگله جوار سفید
۱۱۷	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ	۱۲۵	ایضا پختن گلگله انبه
	نوع دیگر	=	پختن گلگله انبه نوع دیگر
=	ایضا پختن حلوه رشاله	=	ایضا پختن گلگله خاصه

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۹۷	نوع چهارم پختن سموسها	۱۰۵	قسم نهم حر اذواع شولی
✓	پختن سموسه ورقی		<u>کھچڑی</u>
۹۸	پختن سموسه لقمی	=	پختن شولہ کھچڑی محروقه
۹۹	نوع پنجم پختن پوریها	۱۰۶	ایضا پختن کھچڑی داود خانی
✓	پختن پوری گوشت	=	ایضا پختن کھچڑی مقشره
✓	ایضا پختن پوری میدہ	۱۰۷	ایضا پختن کھچڑی گجراتی
	شیریں میوہ دار	=	ایضا پختن کھچڑی جہانگیری
✓	پختن پوری میدہ و جغرات	۱۰۸	ایضا کھچڑی بے آب
۱۰۰	ایضا پختن پوری داخل دغود	=	ایضا پختن کھچڑی طاهری
۱۰۰	نوع ششم پختن شیرینیها	۱۰۹	قسم دهم حر اذواع مربیها و اطعمہ و حلواها وغیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن
✓	پختن ساق عروس		<u>و خمیر</u>
✓	پختن کلمہ پر پاؤ		پختن مربیہ ادبہ
۱۰۱	ایضا پختن مچلا و	=	پختن مربیہ انخاس
۱۰۲	ایضا پختن آمیزدی موندگ و ماش	=	طریق پختن مربیہ کمرکہ
✓	ایضا پختن لٹوہ موتی چور	۱۱۰	پختن مربیہ کپلا
۱۰۳	پختن اندرسہ	=	پختن مربیہ پھالسدہ
✓	پختن بالو شاہی برہ	=	<u>پختن حلولاها</u>
۱۰۴	پختن دہاجہ		پختن حلواہ کشمش
✓	پختن شکر پارہ		
۱۰۵	پختن شکر پارہ ہائے بادام		



صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳۶	ایضا پختن پیچی مودگ	۱۳۹	ایضا ساختن روغن سرخ
"	پختن دال مودگ نوع دیگر	"	ایضا ساختن رنگها بادامی
"	پختن پیچی ارهر	"	طریقه های پوست خور
۱۳۷	ایضا پختن پیچی عدس		<u>کردن کشنیز و فلفل</u>
"	پختن پیچی ماش شسته	"	طریق دور کردن پوست کشنیز
"	پختن دال ماش	"	ایضا دور ساختن پوست فلفل
۱۳۸	طریق تیار کردن کشتلی	"	ساختن دلمه
	<u>های رنگ برنگ</u>	۱۴۰	ایضا ساختن دلمه نوع دیگر
۱۳۸	تیار کردن کشتلی سرخ	"	طریقه های جغرات ساختن
"	رنگ	۱۴۱	ساختن جغرات چکه
"	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ	"	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
"	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	"	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
"	ایضا ساختن کشتلی رنگ	"	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
"	بنفش	۱۴۲	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
"	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ	"	ساختن جغرات نوع دیگر
"	ایضا ساختن کشتلی های	"	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
"	بادامی رنگ	"	ساختن پنیر
۱۳۹	طریق ساختن روغن های	۱۴۳	تیار کردن پنیر قسم دوم
	<u>رنگ برنگ</u>		تحت تهاو شد
"	ساختن روغن زرد رنگ		
"	ایضا ساختن روغن سبز رنگ		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن گلگله پیشتی ماش	۱۲۱	تیار کردن اچار زمین قند
✓	ایضا پختن گلگله موتی نما	✓	تیار کردن اچار ادویه به
✓	یعنی خورد خورد		تخم که در و جالی بسته
✓	ایضا پختن گلگله کارد برنج		باشد
✓	<u>طریق پختن بره ها</u>	۱۲۲	اچار باددجان و ادویه
✓	پختن بره ماش	✓	اچار باد جهان و کدو و زردی
۱۲۷	ایضا پختن بره پیشتی		و خیار و غیره
✓	ایضا پختن بره جغراتی	✓	پختن مهری جغرات
	چاشنی دار	۱۲۳	پختن تهولی گندم
۱۲۸	<u>پختن کندوهای ها</u>	✓	<u>طریق پختن خشکه ها</u>
✓	کندوهی شاه جهانی	✓	پختن خشکه گیلانی
✓	ایضا پختن کندوهی مودگ	✓	پختن زرد برنج شیرین
۱۲۹	ایضا پختن کندوهی چاشنی دار	۱۳۲	پختن خشکه ساده
✓	پختن رکه و نچس آمد ماش	✓	پختن خشکه باجبره
	مقشر	✓	پختن خشکه به آب
۱۳۰	<u>طریق پختن راقیه ها</u>	✓	پختن برنج ساده شیر و
✓	پختن راقیه سیب		برنج و شیرین
✓	پختن راقیه نوع دیگر	۱۳۵	طریق پختن پیشتی دال
۱۳۱	<u>طریق تیار کردن اچارها</u>		<u>موزگ و غیره</u>
✓	تیار کردن اچار شاخه	✓	پختن دال مودگ مقشر
	چاشنی دار	✓	ایضا پختن دال به آب





# بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## نسخه شاه جهانی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معده وزن

جعل می آمد پرده قسم است

اول در استعمال دانه‌ها	دوم در استعمال آشها
سوم در استعمال قلیعه‌ها و دوپیازه‌ها	چهارم در انواع بهر ته‌ها
پنجم در انواع زیر بریان	ششم در انواع پلاژ
هفتم در انواع کفته و کباب	هشتم در پختن هریسه‌ها و شش‌رنگها [و خاکینه]

نهم در انواع شوله کمپزی  
دهم در انواع مربا‌ها و آچار‌ها و  
پوری و شیرینی‌ها و اطعمه و  
حلوا‌ها و غیره و اکثر لوازم و  
جغرات ساخته و رنگا رنگ  
نمودن روغن و خمیر.

## قسم اول در استعمال دانه‌ها

### (۱) پختن نان تروی

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ  
دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام - اول خمیر موازنه مذکور  
را در میده پنچ دام روغن داده بهالند بعد ازل میده را در  
شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن  
باقی آمیخته جوز بسته بطور نان پختیری آراسته کرده بر روی نان قدری  
جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هواقم موافق  
پخت نمایند و اگر نیم وزن کفود در میده بیا میزند نان کنجدی شود





چپاتی داده روغن را در پنج تنه بته دهند یک طرف تنه لک کند  
آرد میده از چپاتی همه پنج تنه را در تنه لک کرده زود جواله  
کرده نان بوزن چپاتی نموده در ماهی توره نیم پخت کرده بعد  
از آن سفیدی بیضه در شیر لبت کرده زود فواره دهند و در هوا به نرم  
پخت نمایند .

#### ( ۵ ) ایضا پختن نان باقرخانی

میده یک آثار روغن زرد دو دانه شیر گاوی یک و نیم آثار خمیر  
دو دانه نمک یک دانه در هوا به گرم خمیر در میده داخل کرده نمک آمیخته  
از شیر خمیر درم تیار کنند - اما شیر را جوش دهند که سه ربع مانند طرز  
سوسه میده را گرد بر گرد مشت دهند باز پنج دانه میده خشک در خمیر کرده  
بمالند که باز میده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهزی نگاهدارند  
بعد از جواله میده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاپر دهند  
بزود نان مقدار نیم چپاتی ساخته در ماهی توره پخت نمایند از باد  
بالا هوا به آتش سخت کنند در نیم پخت فواره شیر دهند .

#### ( ۶ ) پختن نان شیر مال

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار شیر گاوی یک آثار پاژ بالا  
نمک یک دانه خمیر سه دانه در گرما میده را در نمک و ماده خمیر  
داده از شیر گرم خمیر درم نمایند و چهار گهزی در پارچه پیچیده در  
دهند ماهی گرم چون در شود همه روغن گرم بطرز آب دهند  
طرز سوسه کرد بر گرد مشت دهند بزود نان پنبه وار ساخته  
بالا آن جغرات مالیده در ماهی توره یا در تنور به هوا به سخت بپزند  
و در نیم پخت فواره شیر دهند .

## (۲) پختن نان نیمی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار دهم یک دام شیر گاز سه پاژ  
اول در میده نیم روغن آمیخته از سر کند دست نرم دهند  
بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از  
بیلن ساخته مانند پاژ در خوان ته و بالا آتش انگشت داده یا در  
تنور بهر دهم پخت نمایند.

## (۳) پختن نان شیر

میده یک آثار روغن زرد یک نیم پاژ شیر گاز پاژ آثار پنیر نیم  
آثار دهم یک دام. نیم وزن پنیر را قیحه کرده در میده  
بیالایند بعد از آن روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدری  
دهند که نرم موافق نان پنیری شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی  
را ورق تراشیده بالای نان بچسباندند بالای آن جغرات بمالند و در هوائ  
موافق در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند.

## (۴) پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار شیر گاز پاژ آثار  
بیضه مرغ یک عدد دهم یک دام. دهم را در میده انداخته  
اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سبزه مشت پر  
گردد دهند چون از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهوی  
دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده  
در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میده را پنج مقدار

۱ - تشک ۲ - از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ - پنیر

۴ - شیر ۵ - پیزی ۶ - گرد بر گرد دهند.



## (۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار چربی مقدار سائیده ورقی را خمیر کنند بطرز میده سبوسه ورقی از بیلین پوری نموده سائیده روغن و چربی به طور سبوسه داده سبوسه کرده باز از بیلین نان ساخته چپاتی بر تابه پخت نمایند و از سینگ سوراخها برداشته می‌دهند و از بالای روغن انداخته باشند چوب تیار شود بر گیرند اگر خواهند که شیرینی کنند از بالا نبات گرفته اندازند و اگر نمکین کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی<sup>۲</sup> قسم دیگر

میده و آرد دال ماش شوگیده پاژ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم پاژ دار چینی یک ماشه قردفل یک ماشه لاثچی یک پاژ ادوک یک دار فلفل گرد دو ماشه نمک دو دار دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن بریان کرده بعد از آن آب در دیگ کرده بر آتش نهند دال مذکور در پارچه بسته از نوک سرپوش<sup>۲</sup> در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بسایند جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه<sup>۳</sup> از نوک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر کرده میده نموده در شکر میده<sup>۴</sup> دال بموافق داده از بیلین<sup>۵</sup> نان ساخته بر تابه بر آتش نرم پخت نمایند از سینگ سوراخها برداشته می‌دهند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر بجا دال ماش دال موند تیار کرده داخل نمایند جایز باشد



## (۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاژ مصری نیم پاژ روغن زرد دو دام سفیدی  
بیضه مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف نموده باریک کرده مصری  
را شیر نموده آرد بادام انداخته بر آتش نهند و از کفچه لت کنند  
چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته  
شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزد و  
بالای او آتش آگشت دهند.

## (۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمیس  
وجه دستور نان بادام بپزد و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی<sup>۲</sup>

آرد نخود پاژ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکه پاژ آثار  
دار چینی دو ماشد ادرك یک دام شیر گاز پاژ آثار نمک یک دام در  
آرد نخود روغن و نمک داده در گهژی دم دهند بعد از آن جغرات و  
آب ادرك آمیخته از دست لت سازند که آبله بر آید چهار گهژی دیگ  
را دم دهند بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند چپاتی طور دو ماهی  
توه یا بر توه پخت کنند.

## (۱۰) ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار ساده یک آثار آرد مذکور را خمیر کرده در هاشمی  
آتش داده خردش آرد مذکور نهاده یک بخار آتش دهند باز سرد کرده  
از دست لت داده نان بر توه پخت نمایند نرم ملایم شود

---

۱ - سوده ۲ - روغن زرد ۳ - پنستی ۴ - میده ۵ - چکه

۶ - دار چینی ۷ - میده ۸ - از آب

۱  
(۱۵) ایضا ساختن سادلا خمیر

میده سه پاؤ جغرات ترش یک دام بادیان در دمزی میده را آب  
گرم داده یک گهری مشمت مال نموده در پارچه پنجه<sup>۲</sup> دار پیچیده  
دو پاس نگاهدار دد در موسر گرما از آب سود خمیر کنند

۲  
(۱۶) ایضا پختن نان مانیان

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک  
عدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاؤ دام زعفران چهار ماشه دانه  
خشخاش پاؤ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزدند و  
بالای مصالح بچسپانند

## قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن اش کشلی ایضا در طریق پختن اش ها

گورشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نیمه آثار نفود  
تمامی دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک پاؤ آثار زعفران  
یک ماشه دار پینی دو ماشه قردغل دو ماشه لاجی دو ماشه خلغل گرد  
یک ماشه پیاز نیم پاؤ ادرك یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیون  
نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت  
را بگهار داده و از چمچه ته و بالا ساخته کشنیز دهند و دو پیازه نموده  
آب موافق شور به اندازند و نفود و چقندر و شلغم و زردک انداخته گداز  
کنند بعد ازان اش کشیلی و غیره آراسته در شوربه انداخته پالک و کشنیز  
داده یک جوش دهند پس ازان مصالح آمیخته و رشاشه<sup>۳</sup> کنند شکر و

## (۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاژ چربین  
 مقدار سائیده<sup>۱</sup> نمک یک دام میدهد را پَنگه<sup>۲</sup> سازدد و از بیلین چپائی<sup>۳</sup>  
 نموده ساختنه<sup>۴</sup> بمشل سموسه<sup>۵</sup> برچپائی<sup>۶</sup> ببالشد و پسته برو بدهند  
 بالائی نان چپائی دیگر بدهند بعد سائیده بدستور سابق داده پسته<sup>۶</sup>  
 پخته بهمیس دستور تهه<sup>۷</sup> به تهه<sup>۸</sup> سائیده و بسترده هر قدر که ورق  
 بخوانند کرد بالای آن بیلین کنند که جهله ورق بسته شودد و  
 در ماهی توه دهند و روغن ادا دازدد و طبق دیگر بالای آن سرپوش  
 کنند که و بالا آتش ادگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایشد

## (۱۴) ایضا پختن نان خرمائی

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم  
 آثار گلاب نیم پاژ نمک یک دام اول در میان میدهد همه روغن از دست<sup>۹</sup>  
 می مانند پاژ آب و شیر ادک نمک را آمیخته خبیر سفت کنند بعد  
 ازان میحه<sup>۱۰</sup> مخکور را پَنگه<sup>۱۱</sup> مقدار یک دام ساختنه<sup>۱۲</sup> نکیه کنند  
 بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو نکیه قدری  
 خرما سائیده داده دهن هر دو نکیه بدستور سموسه هندی بند نموده ته  
 و بالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر  
 نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در ادک روغن زرد آمیخته  
 بر آتش دهند ولت کرده در دو نکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان  
 خوبانی شود -

---

۱ - سائیده ۲ - بیره ۳ - سائیده ۴ - سائیده ۵ - نموده ۶ - بریزدد ۷ - سائیده

۸ - سائیده ۹ - خرمی ۱۰ - داده ۱۱ - بیره



دموده نگاه دارد و میزد را خمیر کرده بطرز سنگ مالیده ساخته در آب نمک جوش داده جغرات و پلایو در شیر آمیخته در پارچه گزرانده بگهار دهند کاشنه بر آورده آش را از بگهار بر آورده در جغرات اندازند و بالا دو پیازه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۴) پختن آش لنگ پیرا چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ میزد ، نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دامر فلفل گرد ، یک شاذک چقندر ، یک آثار زردک ، یک آثار ساگ سوده پالک ، پاؤ آثار نمک ، یک دامر کشنیز ، یک دامر - اول گوشت و چقندر و شلغم و زردک را قایم کرده شوریده در پارچه گزرانده از قردنفل و غیره بگهار داده و سبزی ساگ اندازند و میزد را خمیر نموده آتش ساخته در آب گرم جوش داده در انگری کنند و بالای آن قلیبه اندازند و چاشنی قیاز کرده بالای آن قلیبه بریزند و بیامیزند و بالای آن زعفران سائیده بیامیزند و بکار برود

#### (۵) پختن آش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار شیرگاؤ ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار نخود کابلی ، نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه قردنفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دامر کشنیز ، نیم پاؤ ساگ سوده ، پالک ، نیم پاؤ نمک ، دو دامر - اول گوشت را پارچه های بادامی نموده و روغن زرد قیاز بریان کرده آب خودی داده خوب گداز بکنایند باز در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

لیمون را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند<sup>۱</sup>

## (۲) پختن آش با حرو

گوشت یک آثار روغن زرد نیمه آثار دال نخود یک دام میده باز  
آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه الیچی یک ماشه ادری یک دام  
پیاز باز آثار کشمیز یک دام دهم دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی  
نیمه آثار لیمون نیمه آثار اول نیمه گوشت را دو پیازه مرغی پر مصالح لایق  
خوردن میشود تیار کنند و نیمه را یک باقی مانده قیمة کرده دو پیازه نموده  
لایق سهوسه باشد تیار کنند مصالح را در هر دو پیازه مع گندم گوشت مذکور<sup>۲</sup>  
خوب قیمة کرده در روغن و پیاز دو پیازه نموده دال نخود را جوش  
کرده دال و مصالح در قیمة انداخته و بگهار داده و میده را خمیر  
نموده از بیابن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دو پیازه قیمة پر  
نموده سهوسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش کرده  
از آب جدا ساخته در کنکری و جغرات پلیو آمیخته از قردفل در روغن  
بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دو پیازه تر مذکور را اندازند  
و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمة و قلیه  
ساخته نگاهدارند چو سهوسه پخته در کنکری کشند بحوض جغرات چاشنی  
اندازند از بالا قلیه اندازند -

## (۳) پختن آش لک پرا<sup>۳</sup>

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیمه آثار دل چینی دو ماشه  
قردفل دو ماشه الیچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک ثانی  
ادری یک دام کشمیز یک دام دهم یک دام گوشت دو پیازه پر مصالح

## (۴) پختن آش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تباشه ، نیم پاؤ لیپون ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است . اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغین ساخته تیار کنند بعد از آن تباشه را شربت و شیرک لیپون در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که مانند قلیه نشود و سیراب باشد بعد میده را مانده سازند و کشتی نخود بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآردند و داخل آش نمایند بعد یک جوش فرود آرند که تیار شد

## قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

## (۱) پختن قلیه خاصی

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانگ زعفران ، یک ماشه ادک ، یک دام پیاز نیم پاؤ چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار دال موندگ ، دو دام کشنیز ، دو دام زردک ، پاؤ آثار نمک ، دو دام - اول گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند دو چمچه آب با نمک داده تده و بالا کنند و کشنیز داخل نموده آب موافق شوربه و ادک و چقندر و شلغم و زردک و دال موندگ اندازند چون گداز شود گوشت و چقندر و غیره از شوربه جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شوربه گوشت و غیره را یکجا کرده با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش خورد پلیو برنج اندازند بعد از مصالح ساقیده در آب اندازند و زعفران سوده اندازند قدری از چمچه گردانیده برگزینند .



شود کشنیز و دو دام پردیج ساقیده در شیر و جغرات آمیخته در پارچه گذارده در گوشت اندازند قردفل و دار چینی درست کوفته اندازند و الیچی ساقیده آمیزند چون یک جوش بخورد و پردیج شوقیده اندازند چون پردیج گداز شود برگینند .

### ( ۶ ) پختن آش نخودی

گوشت ، دو آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الیچی ، سه ماشه بیضه مرغ ، یکعدد فلفل گرد ، چهار دام ادرک ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار بادام ، دو دام ساگ پالک ، نیم پاؤ چقمق ، نیم پاؤ شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار شکر چینی ، سه پاؤ نهک ، دو دام قیهه گوشت خام ، نیم پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و چقمق و غیره بدین اقسام انداخته گداز کنند بعدیکه پارچه بیژ شود از پارچه گذرانده از قردفل بگهار دهند بدستور قلیه پزدند یک آثار گوشت باقی را قیهه کرده دو پیازه سفید بپزدند و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیهه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده مانده نخود غلوط بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند کشنیز و بادام و پردیج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگها را انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیمون تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن بریزند

یکدام کشنیز، یک دام نمک، دو دام - چوزنه مرغ را صاف شوقیده اما درست مالد در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده نخود شسته اندازند و کشنیز داده دو پیازه کرده آب موافق شوربه انداخته بگذارند چون تیار شود گوشت را در شوربه مخ دو دام نخود کاپلی مخکور در هم نهوده پارچه های دار چینی انداخته یک جوش دهند چون آب بسته شود مصالح دیگر کوفته انداخته از قرنفل و روغن باقی بگهار داده برگیرند

#### (۵) پختن شوربه ساده

گوشت، یک آثار برنج، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه الیچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل گرد، یک قانک پیاز، نیم پاژ ادک، دو دام کشنیز، یک دام نمک، دو دام - اول گوشت را قیحه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز دهند و دو پیازه بر مصالح نهوده بعد ازان آب موافق شوربه انداخته چون بر جوش آید برنج اندازند و قتیکه پخته شود مصالح انداخته از قرنفل بگهار دهند و از دیگران برگیرند

#### (۶) پختن قلیه شکر قند

گوشت، یک آثار ایمنون، یک نیم پاژ روغن زرد، یک نیم پاژ شکر قند، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل، یک قانک پیاز، نیم پاژ کشنیز، یک دام زعفران، یک ماشه نمک، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب بیک مقدار دو قاشق و نمک و کشنیز داده دو پیازه کرده بعد ازان آب دیگر موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکر قند را پارچه های نهوده در روغن باقی بریان کرده از نوک کارد سوراخها

## (۲) پختن قلیبی گوشت چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر ، نیم پاؤ لیمون ،  
 نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ،  
 یک ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام نمک ، یک دام در نصف  
 روغن پیاز بریان نموده گریشت را بگهار داده یک چمچ آب به نمک  
 داده کشنیز داخل نموده نمک و بالا ساخته بقدر شور به آب و چقندر و  
 شلغم و زردک سه پاؤ ادرك لوازم داخل کرده گداز نموده بعد ازان  
 جمله گوشت و چقندر و غیره را بر آورده از آب صاف شویند و نگاهدارند  
 شور به را از پارچه گذارند پاؤ لوازم شویند را داخل شور به نموده  
 با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش خورد چاشنی  
 داده یک جوش دیگر دهند پلیمو برنج داخل نموده زعفران و  
 مصالح دیگر داده برگیرند

## (۳) پختن قلیبی ملغوبه

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار دار چینی ،  
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه قلدل ، یک شادک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،  
 یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - اول گوشت را بادامی  
 کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داخل نموده  
 دو پیازه با مصالح کنند بعد ازان جغرات را پلیمو برنج و شیر  
 آمیخته از پارچه گذارند در دو پیازه انداخته یک جوش دهند  
 وقتی که آب مراقب بمالد از دیگدان برگیرند

## (۴) پختن شور به نخود آب

چوزه مرغ ، یک عدد روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ،  
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه قلدل گرد ، یک شادک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،



پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیمر پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دامر نمک ، یک دامر . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بماند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گفرا نهد از دار چینی قردفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات ساقیده اندازند و یک جوش دهند بعد از آن لعاب بادام اندازند پس از آن پلیو برنج محه مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قیبه داریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیبه هم مناسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بماند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیبه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیبه سر کنند نخودی در و بیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیبه دریائی شود

#### (۹) پختن قلیبه نلادی

گوشت ، یک آثار روغن ، نیمر آثار دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیمر پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیمر پاؤ فلفل ، دو دامر پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دامر کشنیز ، دو دامر میبه ، نیمر پاؤ نمک ، دو نیمر دامر بیضه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند تنه و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گفرا نهد از قردفل

زنده و در دو پیازه انداخته تـه و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی  
 تیار نموده اندازند و قتیکه پارچه شکر کنند در چاشنی تیار نموده  
 اندازند هرگاه پارچه شکر کنند در چاشنی گداز شود مصالح ساقیده و  
 زعفران در آب حل کرده اندازند و برگردند .

#### (۷) پختن قلیه زرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار بیضه مرغ ، پنج عدد  
 دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک  
 ثاندک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام چقندر ، پاؤ  
 آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام  
 دال مودگ ، دو دام نمک ، یک دام . اول گوشت را در نیم روغن  
 و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده تـه و بالا ساخته بعد  
 از آن آب دیگر موافق گداز شدن چقندر و دال مودگ و غیره داده  
 گداز نمایند باز گوشت و چقندر و غیره یکجا کرده از قرنفل قدری  
 روغن بگهار داده چون جوش خورد و قتیکه لعاب بسته شود پلیس  
 دهند و مصالح ساقیده و زعفران داده از دیگدان برگردند و ساگ  
 را در ادک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی تـه بسته بالا بیضه  
 مرغ نهاده بر آتش اندکشت پخته اندک مصالح داده ساقیده بریزند  
 چون قلیه زرگسی در کاسه کند بالا زرگسی اندازند .

#### (۸) پختن قلیه نخودی<sup>۲</sup>

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن ، نیم پاؤ فلفل ، دو ثاندک  
 دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم

---

۱ - از شورچه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد از آن مع شورچه و  
 گوشت و چقندر و غیره ۲ - کوفته

عدد پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، دو نیم دام یک پاؤ گوشت را قیقه کرده یک دام میدهد و اندک چربشی بز<sup>۱</sup> در قیقه گوشت آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته باریک نموده بالای بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشنیز داده تده و بالا کرده آب موافق شوریده گداز شدن انداخته بعد گداز شوریده از پارچه گدراخیده از قرفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده بالعاب درنج و مصالح ساقیده اندازند و برگیرند و اگر تنک آب کند دو پیازه سرد لعاب و غیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند درست شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیمون یک نیم پاؤ

### (۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قرفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه خاقل، یک شانک زعفران، یک ماشه خوباشی، دو دام کشمش، دو دام بادام، دو دام پسته، دو دام پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده دو پیازه کنند بعد ازان چهارم حصه دو پیازه جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شوریده داده قلیه کنند بعد ازان شوریده را از پارچه گدراخیده از قرفل بگهار

۱ - نیم ۲ - و در یک پاؤ چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازند



بگهار دهند و برنج بادام ساقیده پلیو کرده محله مصالح اندازند زعفران ساقیده دهند و نیمه آثار گوشت پارچه کلان کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میوه مفکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشود نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریان کرده لعاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه ها به مسطور درین لعاب اندازند و از قردفل و روغن بگهار دهند چون لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان بر گرفته چون در کاسه کنند نلادی بالای قلیه گذارند اگر تنگ آب کند دو پیازه شود

#### (۱۰) پختن قلیه غوره

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه بادام ، نیمه پاؤ قردفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دانه کشنیز ، نیمه پاؤ ملائی ، پاؤ آثار نمک ، دو دانه - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه ها به دار چینی و قردفل با گرفته انداخته چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریان نموده لعاب ساقیده دو دانه برنج ساقیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح ساقیده یکجا نموده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر به همین وجه کرده تنگ آب نمایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نمایند .

#### (۱۱) پختن قلیه گندان

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک مغز بادام ، دو دانه بیضه مرغ ، پنج

## (۱۳) پختن قلیله ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، یک ماشه فلفل، یک ثادک پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام زرد چوب، یک دام آرد نخود، نیم پاژ قیل کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، سه نیم دام. اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود بشویند بعد ازان قیل در زرد چوب مالیده دو گهژی نگاهدارند. و پاژ از آرد نخود بشویند پاژ نمک و قیل و زرد چوب مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازان آب سودف و زیره شسته نمک و مصالح سائیده بمالند و در روغن بریان کنند از فلفل بگهار کرده یا اندک آب در پیازه یا آب زیاده داده قلیله کنند وقتی که تیار شود پیاز در روغن بریان نموده همراه پلیو برنج سائیده اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چمن از پارچه گداز شوده مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاژ آثار ایمنی پاژ آثار

## (۱۵) پختن قلیله اذی

گوشت، یک آثار، روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، پاژ آثار انبه، سه پاژ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد، یک ثادک کشمش، دو دام زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشمیز، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک و

داده نصف میوه را از آب گرم کرده در قلیعه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان پلیور بردند و زعفران و مصالح ساقیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازان اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی دهند و نصف میوه را و مصالح ساقیده بران دو پیازه و نیمر سفیدی از پنج بیضه ها یکجا کرده بطریق شش رنگ در طبق ته بسته روغن داده بر آتش نهند و بیضه ها را بالای ته درگسی بسته بر آتش نهند و بالای آن یک چمچه آب دهند چون قلیعه پخته شود قلیعه مذکور در کاسه کشند شش رنگ مذکور را بالای قلیعه گذارند و اگر چاشنی دار کنند در حصه چاشنی در قلیعه دهند و یک حصه را شش رنگه دهند شکر چینی نیمر پاؤ

### (۱۲) پختن قلیعه سنگ شیر

گوشت، یک آثار روغن، یک نیمر پاؤ شیرگاؤ، دو آثار دار چینی، چهار ماشه لایچی، چهار ماشه فلفل، یک دانه بادام، دو نیمر دانه پیماؤ، پاؤ آثار ادرك، دو دانه کشمیز، یک دانه نمک، یک دانه - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیماؤ بگهار داده نمک و کشمیز داده از چمچه ته و بالا کرده آب موافق شوربه داده گداز نمایند شوربه از پارچه گهرانیده از قنطل و قدری روغن بگهار داده بجوش آرند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازان پلیور بادام و برنج و ادك کشمیز یکجا گرفته داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر را تارینند نموده نگاهدارند چون قلیعه تیار شود از دیگدان بر گرفته چاشنی بیامیزد



کشمش، نیمر پاؤ پسته، نیمر آثار بادام، یک پاؤ والا نیمر پاؤ  
 فلفل، دو شانک بیضه مرغ، دو عدد پیاز، پاؤ آثار ادرك، دو دام  
 کشمیز، پاؤ آثار دخود بریان، یک دام شکر چینى، یک نیمر پاؤ  
 دهمک، یک دام. اول یک آثار گوشت را بادامى نهوده در روغن و  
 پیاز بریان کرده بگهار دهند ادرك و دهمک داده تـ و بالا کرده لعاب  
 کشمیز و آب موافق داده گداز کنند شوریده را از پارچه گذارده و از  
 قردفل و روغن بگهار داده نیمر آثار گوشت را قیحه کرده نیمر پخت و نیمر  
 خام مصالح داده بریان کنند بر و سفیدی بیضه داده بسایند و ریگ<sup>۲</sup>  
 شکری و یک لیـهـون دهند از دست پوری ساخته از آب میده را نرم  
 کرده در شکر پوری نهاده بطرز دارنگی کنند اندک از بخار آب  
 گرم سخت نهوده در روغن بریان کرده در نصف چاشنى پرورده  
 قلیه انداخته یکجوش دهند و نیمر شیره را نیز در قلیه انداخته  
 آنچه از دارنگی ها شیره باقی ماند آن را هم داخل قلیه نمایند  
 و قته که دارنگی در شیره گداز شود لعاب بادام و برنج و مصالح  
 و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه تنک آب  
 کنند دو پیازه شود

#### (۱۸) پختن قلیه ماهی نوع دیگر

ماهی، یک آثار کیله، نیمر پخت یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار  
 دار چینى، دو ماشه فلفل، یک شانک زعفران، یک ماشه کشمش،  
 نیمر پاؤ بادام، نیمر پاؤ کشمیز، دو دام پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک  
 دام جغرات، پاؤ آثار شکر چینى، یک نیمر پاؤ لیـهـون، یک نیمر  
 پاؤ قیل کنند، دو دام آرد دخود، نیمر پاؤ سودف، یک دام زیره  
 سیاه، یک دام دهمک، یک دام. اول ماهی را صاف نهوده پارچه کرده

کشنیز<sup>۱</sup> انداخته<sup>۲</sup> ته و بالا نهوده آب موافق شوریده گداز شدن دهند چون آب موافق مانند گوشت را از شوریده جدا کرد شوریده از پارچه گذرانیده باز گوشت و شوریده یکجا نهوده در قردفل بگهار دهند و کشبش اندازند و نصف اشبه را لوزها کرده از شوک کارد سوراخ نهوده آب جوش کرده در شیرک شکر گداز کنند بعد ازاں از شیر جدا نهوده اشبه<sup>۱</sup> را در آب جوش داده از دست مالیده از پارچه گذرانیده موافق چاشنی در شیر پیامیزند و باز جوش دهند چون شوریده موافق<sup>۲</sup> بپاود و شربت انداخته یک جوش دیگر داده مصالح و پلیو زعفران اندازند یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیرند

#### (۱۶) پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار

گوشت<sup>۱</sup> یک آثار روغن<sup>۳</sup> پاؤ آثار<sup>۴</sup> دار چینی<sup>۵</sup> دو ماشه قردفل دو ماشه الیچی<sup>۶</sup> دو ماشه زعفران<sup>۷</sup> یک ماشه پیاز<sup>۸</sup> نیم پاؤ ادرك<sup>۹</sup> یک دام کشنیز<sup>۱۰</sup> یک دام شکر چینی<sup>۱۱</sup> یک نیم پاؤ لیمون<sup>۱۲</sup> یک نیم پاؤ نمک<sup>۱۳</sup> یک دام - اول گوشت را بادامی نهوده پیاز و ادرك و کشنیز و نمک داده در آب موافق یخنی کنند شکر و لیمون را از شوریده به یخنی شیر نهوده نگاهدارند و بگدازند که شوریده گوشت را از قردفل در روغن بگهار داده باز چاشنی اندازند چون تیار شود باز از قردفل در روغن بگهار داده پلیو بادام و برنج و مصالح سائیده دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل کنند دو پیازه شود

#### (۱۷) پختن قلیه نارنجی

گوشت<sup>۱</sup> یک آثار روغن<sup>۲</sup> زرد<sup>۳</sup> یک نیم پاؤ دار چینی<sup>۴</sup> چهار ماشه قردفل<sup>۵</sup> چهار ماشه الیچی<sup>۶</sup> چهار ماشه زعفران<sup>۷</sup> یک ماشه

۱ - نصف اشبه دیگر ۲ - لوز شیرین و انداخته ۳ - زرد ۴ - بادام

۵ - قشک ۶ - شکر - ۷ - شکر

قراشیده و یک طرف بتراشند که ورق های او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لحاب سموسه<sup>۲</sup> مذکور نهند چون در لحاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد از آن مصالح دهند اگر تنگ آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاژ نیمون یک نیم پاژ

### (۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار جغرات ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانگ پیاز ، نیم پاژ ادرك ، یک دانه کشنیز ، نمک ، دو نیم دانه اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاژ بریان کرده آب و نمک کشنیز داده تب و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرك انداخته چون گداز شود از پارچه گسترانده و از قرنفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جغرات و پلیو برنج و بادام ساقیده معه مصالح اندازند چون گداز شود برگیرند

### (۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی رو هو ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار آرد نخود ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانگ کشنیز ، دو دانه پیاز ، یک نیم پاژ ادرك ، یک دانه زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاژ کشمش ، نیم پاژ بادام ، نیم پاژ نمک ، یک نیم دانه اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در



از آرد نخود بشویند بعد از تیل کشید و نمک مالیده دو گه‌ری  
 نگاهدارد و از آرد نخود<sup>۱</sup> باز بشویند و از بادیان و زیره شسته  
 و مصالح مالیده در روغن بریان نموده در ماهی اندازند و هیوة چاشنی  
 بر اندازند و یک جوش دهند بعد از آن مصالح دهند و قتی که  
 تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد از آن مصالح  
 گریخته بالا اندازند و زعفران داده از دیگدان برگردند

(۱۹) پختن سموس<sup>۲</sup>

گوشت<sup>۳</sup> یک نیم آثار روغن<sup>۴</sup> یک نیم پاؤ برگ تمبول<sup>۵</sup>  
 سه ورق دار چین<sup>۶</sup> چهار ماشه قرنفل<sup>۷</sup> چهار ماشه الایچی<sup>۸</sup> چهار  
 ماشه بادام<sup>۹</sup> نیم پاؤ فلفل<sup>۱۰</sup> دو شادک<sup>۱۱</sup> بیضه مرغ<sup>۱۲</sup> یک عدد  
 پیاز<sup>۱۳</sup> پاؤ آثار ادرك<sup>۱۴</sup> دو دام کشنیز<sup>۱۵</sup> پاؤ آثار نمک<sup>۱۶</sup> دو نیم دام  
 نخود بریان<sup>۱۷</sup> یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در  
 روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده نمک و ادرك ریخته تبه و  
 بالا ساخته لعاب کشنیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوریده  
 از پارچه گزاندند از قرنفل و روغن بریان نموده یک جوش  
 داده بادام در روغن بریان نموده لعاب بادام و برنج ساقیده  
 اندازند و نیم آثار گوشت را قیمة کرده نیم پخت کرده پیاز  
 و ادرك و مصالح آمیخته از سنگ ساقیده اندک روغن آمیخته  
 آرد نخود بریان و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان  
 هزیک کرده به همین طریق دوازده<sup>۱۸</sup> تبه کرده از هر چهار طرف  
 بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت نموده از کارد سه طرف

۱ - جغرات ۲ - از نمک ۳ - قلیه ۴ - زرد ۵ - جالای پان دهند

۶ - ده ۷ - پخت

جگر بز سفید که پخته شود بعد ازان از کارد نخل مغز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نموده چون دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مخکور انداخته بعد ازان مصالح دهند اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پیازه نموده مغز را از استخوان جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازه مغز جدا کنند سواے گوشت مغز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کرده اندک آب دهند چون پیاز گداز شود بعد ازان مغز انداخته چهچه در دیگچه نه اندازند و هول نه کنند چون تیار شود مصالح داده برگیرند

### (۲۳) پختن قلیبی کلی خاص

کله، یک عدد پیاز نیم پاژ روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانگ مغز بادام، دو دام جغرات، نیم پاژ ادرك، یک دام شیر، دو دام کشنیز، نیم پاژ نهک، دو نیم دام بادیان، دو دام اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در آن آب ادرك و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و شیر انداخته طرز یخنی گداز کنند به نهک بعد ازان شوربه از پارچه گذرانده از روغن و قردفل بگهار داده پارچه دار چینی و نهک انداخته یک جوش دهند بعد ازان پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریان نموده نگاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام سائیده از جغرات و آب نگاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلیو برنج داده یک جوش دهند و سیر سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند

دیگ گرم دهن کنند چون گل لپت سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نفود و گوشت ماهی را همه مصالح ساقیده پیامیزد و از چوب با قاشق خوب بت کنند بعد در دیگچه اندک آب کرده بالا آب گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته پرگاه مذکور نهاده آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از قردفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز ساقیده اندازند چون تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیون پاؤ آثار

#### (۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی، یک آثار عرق بهداده، پاؤ آثار سوها گد خام، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از سوک کارد سوراخها کرده بهداده و سوها گد خام ساقیده پیامیزد و ماهی را چهار گهژی دران نگاهدارد بعد ازان از عرق برآورده از قردفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آن را در دیگچه به اندازند و پخت نمایند

#### (۲۳) پختن مغز استخوان نقلی

اول جگر بزرا در آب جوشانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش تپد و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همی طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و یادیاں و زیره ساقیده بهالند و دو گهژی دم دهند بعد ازان از آب شوئیده زیره دیگر ساقیده بر جگر بز بهالند باز بهمان طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به همان طریق جوش دهند تا که



## (۲۶) پختن دو پیازه خربوزه خام یا کلو

گوشت، یک آثار خربوزه، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار  
 الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک ٹاشک جغرات،  
 نیم پاؤ زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دامر کشنیز،  
 یک دامر نمک، یک دامر - اول گوشت را قیوت کرده در نیم  
 روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده تپه و بالا ساخته  
 آب موافق داده گداز کنند و خربوزه ها پارچه کرده نمک و عرق  
 ادرك و روغن باقی در جغرات آمیخته چهار گهڑی پارچه ها تر کرده  
 نگاهدارند چون دو پیازه تیار شود پارچه های خربوزه را محه  
 جغرات در دو پیازه اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون  
 آب خشک شود مصالح داده از دیگدان برگیرند

## (۲۷) پختن دو پیازه فرگسی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه  
 قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹاشک زعفران، یک  
 ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دامر کشنیز، یک دامر نمک، یک  
 دامر بیضه مرغ، یک عدد ساگ پالک، پاؤ آثار اول گوشت را  
 پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب  
 و نمک و کشنیز داده تپه و بالا ساخته آب موافق گداز داده چون  
 خوب خشک شود مصالح و زعفران ساقیده اندازند و در کاسه  
 کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازه نموده در طبق به  
 بسته بیضه مرغ را نهاده بر آتش<sup>۲</sup> پخت نمایند چون پخته شود  
 ادرك مصالح شورپه ریخته در طبق گیرند و از بالا دو پیازه اندازند

## (۲۴) پختن قلم نورانی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار زردک، نیم آثار  
 جعفرات، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل،  
 دو ماشه الایچی، دو ماشه پیاز، نیم پاژ ادک، یک دام فلفل،  
 یک ثادک کشمیز، یک دام نمک، دو دام بردج برای پلپو، دو  
 دام شیر، یک دام - اول سه پاژ گوشت را بادامی نموده در روغن  
 بریان کنند و پیاز بگهار داده کشمیز انداخته تـ و بالا کرده موافق  
 گداز داده یک پاژ گوشت نیم پخت کرده بسایند و زردک را  
 درست نگاهداشته جوش کنند در قییم مذکور مصالح داده یکدام  
 مهده داخل کرده قدری چربی برآمیخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان  
 کنند و دو پیازه انداخته دم کنند و مصالح سائیده اندازند چون  
 در لنگری کنند جعفرات را پلپو بردج و شیر داده در روغن  
 و قردفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالا زعفران سوده  
 اندازند بهمین طریق دورانی و چقندر و باد حبان

## (۲۵) پختن دو پیاز لا ثقلی

گوشت، یک آثار روغن، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه  
 قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثادک زعفران،  
 یک ماشه پیاز، پاژ آثار ادک، یک دام کشمیز، یک دام نمک،  
 دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده  
 بگهار دهند یک چمچه آب و نمک و کشمیز داده تـ و بالا کرده  
 آب موافق گداز شدن داده و ادک اندازد بعد ازان چون گداز  
 شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازد بعد ازان یک  
 جوش مصالح داده برگیرد



نگاه دارد باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازد چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

### (۳۰) پختن دو پیازه باد نجان

باد نجان، نیم آثار گوشت، نیم آثار روغن زرد، نیم پاژ آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، قرنفل دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، گرد یک، ٹادک، پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام نمک، دو دام شیر، دو دام کشنیز یک، دام - اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذرایند از قرنفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازد باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازد و از دیگدان بر گیرند

### (۳۱) پختن دو پیازه باد نجان نوع دیگر

باد نجان، یک آثار گوشت، یک آثار نیم آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹادک زعفران، یک ماشه جغرات، پاژ آثار برنج، دو دام پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام - اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیبه را قدری در روغن مصالح سائیده و بگهار داده در باد نجان پر کنند در قرنفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه نمک و بالا کرده قدری آب انداخته گداز کنند چون خشک شود پلیو برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی



## (۲۸) پختن خو پیاز لا کوختی لعابدار

گوشت، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد، نیم آثار دار چینی، سه ماشه قرنفل، سه ماشه لایچی، سه ماشه فلفل، یک دام زعفران، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرک، چهار دام کشنیز، دو دام نمک، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و ته و بالا کرده نمک و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیبت کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیاز نموده باز قیبت گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیخته بر سنگ پیاز و ادرک ساقیده و یک دام میده آمیخته گولی بسته در روغن بریان کرده در دو پیاز اندازند چون گولی های گرفته در شوربه گداز شود و لعاب اندک مانده مصالح داده از دیگدان برگیرد و زعفران در آب حل کرده اندازد اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود

## (۲۹) پختن خو پیاز لا کریله

گوشت، یک آثار کریله، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه فلفل، یک فادک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زرد چوب، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز و ادرک داده ته و بالا کرده آب انداخته گداز نمایند و کریله را صاف نموده نمک و زرد چوب مالیده در آفتاب گذاردند بعد ازان از دست مالیده تلخی آنرا دور سازند و از آب شسته جغرات مالیده چهار گهری

## (۲۲) پختن دو پیاز خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار چینی ، پاؤ آثار لیمون ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و شیر انداخته یک دوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خراهند بی لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد از آن مصالح دهند و قتی که خشک شود برگیرند

## (۳۵) پختن قلیه شکر قند

شکر قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک ادک ، یک دام اجواین ، یک دام جغرات ، نیم پاؤ زرد چوب ، نیم دام نمک ، یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از کارد سوراخها کرده نمک و ادک و ناختوان یعنی اجواین سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهڑی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قردفل بگهار دهند و قه و بالا نموده آب موافق گداز داده بپزند چون پخته شود بر انگاره هادام دهند مصالح سوده اندازند و در پختن بگردانند

## (۳۶) پختن ساگ چولاکی

ساگ چولاکی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام ، بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیژ ، نیم دام نمک ، یک نیم



دار کنند بعد از گذاز شدن باد دجان چاشنی اندازند و قته چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلپو بردن انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیسون پاؤ آثار

### (۲۲) پختن سوپاژ با باد دجان راجپوتی

باد دجان، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ثادک الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دام نمک یکدام شکر چینی، پاؤ آثار باد دجان را چهار پاره کرده نمک مالیده نگاهدارند پیازه را در روغن بریان نموده نصف مصالح ساقیده و قیبه ادرك کرده در باد دجان پر کنند و بالای او رشته پیچیده از قرنفل و روغن بگهار داده اندک آب دهند چون تیار شود چاشنی اندازند و قته که چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و از دیگدان برگیرند

### (۲۳) پختن سوپاژ زمینی قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار آذول، نیم دام هلیله، نیم دام تبرهندی، چهار دام دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، نیم دام زرد چوب، نیم دام پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دام اول زرد چوب را در روغن بریان کرده بعد از آن نمک و آذول و هلیله پارچه ها کرده تبرهندی بآب مالیده اندازند چون پخته شود و آب اندک مالد بر انگاره دم دهند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گهری نگاهدارند و دهن دیگچه و کنند تا که سرد شود



دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو نوری به همین طریق سازند

### (۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان، یک آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات، نیم آثار کشمش، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ثاندک، ادرک، یک دام پیاز، پاؤ آثار نمک، دو دام اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند و کشمش شوییده اندازند باز پیاز مسطور انداخته تنه و بالا کرده بعد ازان جغرات اندازند چون قیاس شود مصالح انداخته از دیگدان برگیرند و دهندار دهند

### (۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، سه عدد جغرات، پاؤ آثار کشمش، دو نیم دام شیر، دو دام دار چینی، دو دام قرنفل، دو دام الایچی، سه ماشه فلفل، یک ثاندک زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده پرندگ پادام نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه گذرانیده کشمش جمله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قیمة کرده و در باد نجان بیامیزند زعفران و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند<sup>۱</sup>

۱ - شیر و پیاز بریان مذکور را دهندار دهند ۲ - و شیر درته

دام سیر، یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارد و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزد و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالا آن اندازند و بر بیضه کشنیز ریزد چون پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند

### (۳۷) پختن کلی کچنال<sup>۱</sup>

کلی کچنال، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثانی جغرات، نیم پاؤ پیاز نیم آثار ادرك، یک دام زعفران، یک ماشه نمک، یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خمورت و عرق ادرك مالیده دو گهڑی دم دهند باز پیاز در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

## قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

### (۱) پختن بهرته گجراتی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الایچی، یک ماشه جغرات، نیم آثار پیاز، نیم آثار ادرك، یک دام فلفل یک ثانی، نمک، دو دام باد نجان را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریان کرده باد نجان را در روغن بگهار دهند چون آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند و دهنگار



## (۶) پختن بهرته، گوشت نوع دیگر

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه الیچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک شادک جغرات، پاؤ آثار پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دامر کشنیز، نیمه دامر دمک، دو دامر اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نمک و کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک شود کوفته تیار کرده از سنگ سائیده در قیحه ادرك بیامیزند در روغن باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار دهند بعد از آن پیاز مخمور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند و قیحه که تیار شود مصالح داده برگیرند و بگهار دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح داده دهند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

## قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ها

## (۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج، یک آثار پنیر، پاؤ آثار روغن زرد، یک نیمه پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل گرد یک ماشه زعفران، یک ماشه جغرات، نیمه پاؤ ادرك، یک دامر میده، دو دامر دال بودت نیمه پاؤ دمک، دو دامر - اول پنیر را پارچه نموده از میده طلا کرده در روغن بریان کرده بعد از آن الیچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچه ها بمالند در دیگچه چند کهاج نهند و بالای آن پارچه ها پنیر را بسته حلقه ادرك و اندک روغن داده دار چینی و قردفل بر و دهند و برنج را نیمه جوش نموده برته پنیر اندازند اگر برنج



## (۴) پختن بهرگی گوشت

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه ادرک، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار فلفل، یک ثادک جغرات، پاؤ آثار کشنیز، پاؤ آثار دهمک، دو دامر شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار - اول گوشت را پارچه نموده از پشت کارد قیمه کرده و کوفته باریک کرده عرق ادرک و دهمک داده چهار گهژی دم دهند بعد ازان جغرات آمیخته در روغن و پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا ساخته برای گداز قدری آب دهند چون گداز شود از چپچه لت کنند که در هم شود بعد ازان قیمه پیاز بریان نموده مصالح بیامیزد و از دیگدان بر گرفته دهند اگر چاشنی تیار کرده باشد بیامیزد چون چاشنی جذب نماید مصالح داده دهند.

## (۵) پختن بهرگی گوشت ماهی

گوشت ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثادک ادرک، یک دامر پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دامر دهمک، دو دامر اول ماهی را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک کوفته نموده عرق ادرک و دهمک داده چهار گهژی نگاهدارند کشنیز آمیخته بعد ازان در برگ کیله ده پنج ته و بالا پیچیده در دیگ گرم دهن کنند بعد ازان چهار گهژی بر آورده کوفته نگاهدارند پیاز را بریان کرده و گوشت مذکور را بگهار دهند ته و بالا ساخته مصالح دهند و از دیگدان برگیرند و بکار برند.

نیمر آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، يك دامر كشنيز ، يك دامر نمك ، سه دامر زیره سیاه ، يك دمژی اول گوشت را پارچه کرده نمك و عرق ادرك و كشنیز مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد ازان الایچی و زعفران ساقیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راقه بسته قردفل و دار چینی اندازند و نیمر روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نمك شوکیده اندازند و نیمر آثار آب اندخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش دهند و قته که روغن بر آواز پخت بماند هیزم دور کنند و سه گهژی دم کنند و از دیگدان برگیرند

### (۴) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ، دو آثار برنج ، يك آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دامر كشنیز ، يك دامر جغرات ، نیمر آثار تیل كنجد ، دو دامر بادیان ، يك دامر زیره سیاه ، يك دامر زرد چوب ، نیمر پاؤ نمك ، چهار دامر زعفران ، يك ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گهژی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد خود بشویند باز از تیل مالیده يك گهژی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گهژی توقف کنند بآرد خود شسته و صاف کرده نمك و عرق ادرك و پیاز همه بمالند بعد ازیں دو گهژی توقف کرده جغرات و الایچی ساقیده و يك ماشه زعفران سوده مالند و بر تله دیگچه کهپاج داده پارچه های دهند و قردفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیک گوشه اندك برنج زعفرانی کرده



در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدری برنج زعفرانی نموده به یک گوشه برنج به یک گوشه بخود سبز در دیگچه دهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج بکته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند در سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند کنند بعد از دو سه گهژی چون خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند

### (۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاژ برنج، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرك، یک دام جغرات، پاژ آثار نمک، سه دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمزی لوبه، جودت نیم، پاژ، اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرك مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد جغرات مالیده یک گهژی تحمل کنند در پنج دام روغن پیاز بریان کرده معده جغرات بگهار دهند آب کشنیز انداخته گذارند چون آب خشک شود بالاگه سه گوشت دار چینی قردفل و الایچی و زیره بریزند و برنج نیم جوش نموده برتهه گوشت دهند و قدری برنج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهژی دهند نموده جودت پنیر بیک گوشه دهند از بالای روغن گرم دهند و بالای برنج آرد دهند و از آرد سرپوش بند نمایند پاژ گهژی هوری آتش دهند و دور کنند دو گهژی دم دهند اگر برنج زعفرانی بکنند بریان کنند

### (۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت، یک آثار برنج یک، آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه، الایچی، دو ماشه زعفران، دو ماشه جغرات،



قرنفل، دو ماشه پیاز، نیمه آثار ادرک، نیمه پاؤ فلفل، سه شادک کشمیز، نیمه پاؤ جغرات، پاؤ آثار تیل کنجد، چهار دام زیره، دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، پاؤ آثار نمک، چهار دام. اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازان تیل مالیده نگاهدارند و از آرد نخود بشویند باز در جغرات دو گهری نگاهداشته بعد از آب بادیان و زیره شسته و نیمه مصالح ساقیده بر پارچه مالیده در روغن سرخ بریان کرده نگاهدارند و اگر شست را پیاز و ادرک و کشمیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گذرانند از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی دور کنند و در دیگچه از کهپاج سه بسته بالا آن پارچه های ماهی را سه بسته بالای آن مصالح درست و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور کنند و در آب جوش پرورده سه سه گوشت داده در کنند و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش دهند پنج دام دال نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوریده آن را مصالح یخنی انداخته نمک داده چون آبجوش بگهار داده برنج را درین شوریده برآورده پولاز ازیں در کنند روغن بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیار کرده پارچه های ماهی بریان را بر نصف چاشنی پر آتش دهند چون خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده در کنند پاؤ گهری در داده از بالا روغن باقی دهند چون پولاز در لنگری کنند بالا پارچه های چاشنی دار دهند و میوه را در روغن بریان

نهند و بالای بردنج یک ته آرد داشته دهند دیگچه بآرد بند کرده  
بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو هیزم دهند  
چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند به همان قسم دو گهژی  
در دهند و برگیرند

#### (۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماهی روغو، یک آثار بردنج، یک آثار روغن زرد، نیم  
آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه  
جغرات، پاژ آثار پیماژ، نیم پاژ ادرک، یک دام زعفران،  
یک ماشه نمک، دو دام تیل کنجد، دو دام سونف، یک دام  
زیره سیاه، یک دام آرد نخود، نیم پاژ. اول ماهی را پارچه  
کرده از آب شسته بعد ازین دو گهژی در تیل کرده بشویند باز  
دو گهژی در نصف جغرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازین  
نمک و عرق ادرک و پیماژ مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان  
جغرات و الایچی و زعفران سائیده بر پارچه مالیده در ته کهاج ها  
داده بالای آن پارچه ها کنند و مصالح درست انداخته و بردنج نیم  
جوش داده ته به ته اندازند و روغن دهند بریک گوشه اندک  
بردنج زعفرانی کرده نهند بالای بردنج یک ته آرد داشته دهند  
دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه  
آتش در هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند  
همان قسم دو گهژی در دهند و برگیرند.

### قسم ششم انواع پولواها

#### (۱) پختن ماهی پولاز

ماهی، دو آثار بردنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت  
برای آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه

---

۱ - تلخ ۲ - بعد از بادبان و زیره بشویند پس ازان بآرد نخود  
بشویند



## (۴) پختن نارنگی پولاد

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیمه آثار شکر چینى، سه پاؤ کونله ها چهار عدد دار چینى، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، پاؤ آثار کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمرى جغرات، نیم پاؤ لیمون، نیمه آثار نمک، یک دام، اول گوشت کونله ها صاف نموده نمک دهند بعد ازیں از دوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گهری از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعد در آب دیگر انداخته و دو دام شیرین شکر و یک لیمون انداخته خوب جوش دهند بعد ازیں از پاؤ آثار شیرین شکر انگشت بیخ کرده پوست کونله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرك و روغن و کشنیز داده یخنى کنند شوربه آن را از پارچه گزانیده از قرنفل بگهار داده در شوربه نیمه آثار شیرین شکر کونله مذکور و شیرین لیمون باقى داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنى کنند و زیره در دیگچه انداخته سه گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیرین انداخته بر آتش دهند که شیرین در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر سه انداخته پاؤ گهری آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در لنگری کنند گوشت کونله مذکور را بالا پولاد گذارند

## (۵) پختن پولاد قبولی مهابت خانى

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیمه پاؤ دار چینى، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام نموده بودک، نیمه پاؤ کشنیز، یک دام فلفل گرد، یک شادک کشمش، نیمه پاؤ زیره، یک دمرى



نموده بالا به سه دهنده اگر لعابدار خواهند پارچه های ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قردفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز ، پنج دلم با پنج دلم بادام سائیده بالعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماده و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پولای دم کرده انگری کنند پارچه های ماهی لعابدار بالا دهند

### (۲) پختن پولای مرغ

گوشت مرغ ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، سه ماشه برنج ، یک آثار الایچی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه فلفل ، یک ثاندک زعفران ، یک ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دلم دلم ، سه دلم کشنیز ، نیم پاؤ کشمش ، اول گوشت را قیمة نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و دلم و کشنیز داده دو پیازه پر مصالح نموده دهندار داده و قیمة و ادرک و کشمش در شکر مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته جغرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تا که گداز شود چون روغن بپاید نگاهدارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قردفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پولای کنند و از بالا روغن اندازند چون پولای در انگری کند مرغ معه روغن بطرز پولای گدازند

### (۳) پختن نرگسی پولای

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک ثاندک ، ادرک ، یک دلم پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دلم بیضه مرغ ، پنج عدد پالک ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار نموده

جدا نموده و شوریبه آن را از پارچه گفرانده از قردفل بگهار دهند و در شوریبه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوریبه بعد از زعفران انداخته نگاهدارد و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شوریبه در یخنی داده بر آتش دهند که شوریبه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوریبه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند محه میوه در روغن بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کنند بالای آن میوه اندازند و درین پولاؤ زیره نهند

#### (۸) پتخن قورمه پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه قردفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه جغرات ' پاؤ آثار ادرك ' دو دانه زیره سیاه ' سه دانه نمک ' یک دمی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرك دهند بعد از یک گهژی جغرات مالیده بعد از یک گهژی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جغرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گداز داده چون گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که در یک سرخ شود بعد از آن در گوشت اندازند چون پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه خاکوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگران برگیرند اگر لعابدار کنند بطرز دو پیازه کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن

هک، سه دام - اول گوشت را هک و روغن و پیاز و ادرك و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذارینده از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده بردیم را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی گداز کرده برته یخنی انداخته و نمونه بودند نهاده پاژ گهژی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازند چون پولاز لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاز بریزند

#### (۶) پختن نمونه پولاز

بردیم، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاژ<sup>۱</sup> داده نموده بودند، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه<sup>\*</sup> الایچی سفید، دو ماشه قرنفل، دو ماشه ادرك، یک دام فلفل، یک قاذک هک، دو دام - اول بودند را هک داده قیبه ادرك و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل و غیره مصالحه انداخته بردیم نیم جوش نموده برته انداخته پاژ گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

#### (۷) پختن مزعفر پولاز

یک مرغ را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت، یک آثار بردیم، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاژ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادام، نیم پاژ هک، یک دام دار چینی، یک ماشه قرنفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت



سیاه، یک دمیوی نمک، نیم دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرك و نمك داده یخنی کرده پارچه گوشت را محه شوربه از قردفل و روغن بگهار داده بعد ازان از پارچه گذرانده و در چمچه شوربه و جغرات در پارچه های گوشت آمیخته و مصالحه درست داده آتش کنند تاكه شوربه خشك شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده برته یخنی گذاشته پاؤ گهوڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

#### (۱۱) پختن یخنی تم بالا

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک تادک، ادرك، یک دام کشنیز، یک دام نمك، سه دام زیره سیاه، یک دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و کشنیز و نمك داده یخنی کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و از پارچه گذرانده باز یکجا کرده بر آتش دهند كه شوربه در یخنی لعاب گرد و از قردفل دهندار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مأكور گداز کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته و پارچه دار چینی و غیره داده برنج گداز انداخته دم کنند و از بالا روغن داده پولاؤ در لنگری کند یخنی را جدا در چینی کنند

#### (۱۲) پختن یخنی پولاؤ شاهجهانی

گوشت حلوان، یک آثار گوشت جنس، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار مغز بادام، پنج دانه جغرات، نیم آثار دار چینی، نیم دام قردفل، نیم دام فلفل، یک تادک، الایچی، نیم

بریان کنند و سرخ نموده دو پیازه ادا دازند اندک شوربه برای لعاب اندازند چون جوش کرده اندک لعاب باقی مانده مصالحه اندک ساقیده دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده مصالحه درست انداخته و در دیگچه دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند دو پیازه را معه لعاب بالا کشند اگر پولاز شوربه خواهند گوشت را یخنی نیم جوش کرده شوربه برای پولاز بر آورده بگیرند و گوشت مصالح داده بدستور مذکور دو پیازه یخنی سازند

#### (۹) پختن قرمه پولاز نوع دیگر

گوشت ' یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه جغرات ، پاژ آثار پیاز پاژ آثار ادرك ، دو دمر کشمیز ، یک دمر فلفل ، یک ثادک نمک ، سه دمر زیره سیاه ، یک دمری - اول در روغن بریان نموده جدا کنند و در روغن پارچه های گوشت بگهار دهند آب و کشمیز و نمک داده گداز کنند بعد از آن پیاز مذکور را در جغرات آمیخته بالای تابه گوشت اندازند چون یک جوش خوره زعفران و مصالحه ساقیده برته انداخته برنج را نیم جوش کرده برته انداخته پاژ گهری آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگران برگیرند

نوم دیگر بدستور مسطور دو پیازه کنند چون تیار شود بر روغن بیامیزند بر لنگری پولاز دهند و دو پیازه در روغن سرخ نموده بالای این دو پیازه ریخته بر لنگری پولاز گذارند

#### (۱۰) پختن یخنی پولاز ساده

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار قرنفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه دار چینی ، دو ماشه جغرات ، نیم پاژ فلفل ، یک ثادک پیاز ، پاژ آثار ادرك ، کشمیز یک دمر زیره



و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگران برگیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه یغنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پولاؤ بپزند بهتر تیار شود

#### (۱۳) پختن رشته پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میده ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، سه پاؤ لیمون ، سه پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یغنی کنند بعد ازان شوربه جدا کرده از پارچه گهراشده معه گوشت از قردفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بته گوشت انداخته پاؤ گهزی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میده را خمیر کرده از گر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و حره ؟ کرده باریک تراشیده در گرما اندک سخت نموده در روغن بریان کرده در پاؤ آثار شیر انداخته چون شیر جخب شود وقتیکه پولاؤ در لنگری کشند بالا رشته معه شیره دهند

#### (۱۵) پختن زرد پولاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشه کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ پسته ، نیم پاؤ - اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده



دام پیاز، نیم آثار ادرك، نیم پاؤ. اول دو آثار گوشت جنس را پیاز و ادرك و نهك. در روغن نیم پاؤ و کشنیز نیم وزن لعاب گرفته یخنی کنند و قتیكه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندك روغن از قردفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندك ته و بالا دهند بعد ازان لعاب کشنیز باقی را دران اندازند و باز جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چون لعاب اندك بمالد و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند و شوربه از الاكچی و سیر بگهار داده از پارچه گخرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه های یخنی در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالح و فلفل را درست کرده با كوفته زیر ته ته ریخته برنج مذکور را بر ته داده پاؤ دمری آتش داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان برگیرند چون پیلاؤ در لنگری کند یخنی حلوان معه لعاب بالا دهند.

#### (۱۲) پختن قبولی خاصه

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی دو ماشه قردفل، دو ماشه الاكچی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام نهك، سه دام جغرات، پاؤ آثار زیره سیاه، یک دمری فلفل، یک تادك اول گوشت را پارچه نموده یخنی کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قردفل و روغن بگهار داده پارچه یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چون نیم پخت شود اندك آب بمالد جغرات را پارچه گخرانده و عرق ادرك و لیمون

ماشه فلفل، یک، ژادک، پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک، دام کشمیز،  
 یک، دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک دمی. اول گوشت را  
 بد ستور یخنی کرده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده  
 از پارچه گذرانده ازگز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما  
 سخت نموده بعد از آن در روغن بریان نموده هرگاه که بریان شود  
 از روغن بر آورده فواره آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت  
 راقه بسته نصف کشتکی برتبه گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج  
 را در آب نیم جوش کنند چون اندک جوش خورد کشتکی باقی  
 را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر  
 آورده برتبه گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربه تنک آب  
 کنند که بالا برنج برسد چون شوربه خشک شود از بالا روغن  
 دهند نموده بودند یک گوشه برنج نهاده در کنند

#### (۱۹) پختن کشتکی پولاز نوعی دیگر

گوشت، یک، آثار برنج، یک، آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار  
 چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار  
 ادرک، یک، دام کشمیز، یک دام نمک، یک، دام زیره سیاه، یک، دمی.  
 اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده  
 پارچه گوشت جدا کرده شوربه از پارچه گذرانده گوشت و شوربه  
 را از قردفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از  
 گز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریان  
 کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته  
 گوشت را ته بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشه نهاده مصالحه



در شیرۀ دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در لنگری کنند کشش و بادام و غیره میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاد بریزند

### (۱۶) پختن زرد پولاد تصرفی یعنی شکر پولاد

برنج، یک، آثار روغن زرد، یک، نیم پاؤ قردفل، سه ماشه شکر چینی، یک آثار الایچی، سه ماشه دار چینی، سه ماشه اول شیرۀ شکر کرده دار چینی و غیره سائیده بپامیزند و اندک روغن دهند بعد ازان برنج را نیم جوش نموده در شیرۀ انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزند اندک کشش در روغن بریان نموده چون پولاد کشند بالا ریزند

### (۱۷) پختن کرمانی پولاد

گوشت، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردفل، یک تانگ پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دار کشمیز، یک، دار نمک، سه دار زیره، پنج دار - اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذارند معه گوشت از قردفل و روغن بگهار داده پاؤ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه ته بسته مصالحه بر ته انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده بر ته گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و زیره را تمام شب در آب تر کنند بعد ازان از سنگ مالیده برنج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده معه روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند

### (۱۸) پختن کشتکی پولاد

گوشت، یک، آثار برنج، یک، آثار روغن زرد، نیم آثار میوه، یک، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو



پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، يك دلم كشنيز ، يك دلم نهك ، دو دلم زيره سياه  
 يك دمری اول گندم را در آب جوش كنند تاكه شكر گندم پاره  
 شود باز خشك كرده در آسما دو پاره كنند مانند تهولی بعد ازان  
 گوشت را بدستور يخنى كرده شورپه را از پارچه گذرانده از  
 قرنفل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا كرده در ديگچه زيره  
 داده بالای آن گوشت را ته بسته مصالح درست داده تهولی گندم  
 مذكور را در روغن بريان كرده در شورپه گداز نموده و در وقت  
 گداز اندك روغن دهند بر آورده برقه گوشت گداز بگاشته پاؤ  
 گهری آتش داده در كنند و يك پاؤ روغن از بالا داخل نمايند و  
 از ديگدان برگيرد و همين طور از ميوه كشتكى ساخته بطور  
 كشتكى پولاز به پزد

### (۲۲) پختن كلبو پولاز

گندم سبز ، يك آثار گوشت ، يك آثار روغن زرد ، نيم آثار  
 دار چيني ، دو ماشه الاچي ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، يك  
 ثادك پياز ، پاؤ آثار ادرك ، يك دلم نهك ، سه دلم زيره سياه ، يك  
 دمری اول گندم را از خاك پنگول گرم كرده نيم بريان نموده  
 نگاهدارند و گوشت يخنى كرده بدستور از پارچه گذرانده ميوه  
 گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده گوشت جدا كرده در ديگچه  
 زيره ريخته گوشت ته بسته نيم روغن برقه اندازند مصالحه  
 دهند در شورپه گندم گداز نموده روغن باقى انداخته چون  
 گداز شود برقه يخنى انداخته پاؤ گهری آتش داده در كنند بعد  
 از چهار گهری از ديگدان برگيرد

دهند و برنج جوش نموده شوربه به برنج معده کشتی باقی  
 پرورده برته گوشت نهند پاژ گهوڑی آتش داده دم کنند و از بالا  
 روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار  
 در شوربه داده پولاز دم کنند چون کشتی در روغن بریان شود  
 در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشتی برته دهند بدستور  
 مذکور و نیم کشتی را همراه برنج در شوربه گداز کرده دم  
 کنند و در روغن دهند شکر چینی پاژ آثار لیمنون پاژ آثار

### (۲۰) پختن پولاز حبشی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار  
 انار دانه ، پاژ آثار سپیاری چالیه ، دو دام دار چینی ، دو ماشه قردنفل  
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ثادک پیاز ، پاژ آثار کشمیر ، یک  
 دام ادک ، یک دام نمک ، نیم دام زیره سیاه ، یک دهمی اول گشت را  
 یخنی نموده شوربه از پارچه گشاده از قردنفل در روغن بگهار دهند  
 معده گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی  
 ته بسته و شیر انار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل  
 کرده و شیر یک لیمنون و شیر مذکور در شوربه داخل کرده  
 برته گوشت دو چمچه شیر انداخته بر آتش نهند که شیر  
 خشک شود و بعد ازان برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه  
 گداز نموده برته گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند  
 و بالا روغن دهند و میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاز  
 ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

### (۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ، یک آثار گوشت ، یک آثار ، روغن زرد ، نیم آثار دار  
 چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ثادک



قرنفل، چهار ماشه الائچی، چهار ماشه فلفل، دو فاذک پیاز، نیم  
 پاژ ادرک، سه دانه جعفرات، نیم پاژ کشمش، دو دانه زعفران، یک  
 ماشه زیره سیاه، یک دمی نیمک، سه دانه اول گوشت را قیوه  
 کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نیمک و کشمش انداخته  
 دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دانه ادرک آمیخته بسایند  
 مصالحه سائیده اندک سفیدی بیضه داده گرفتند بسته در روغن  
 بریان کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیوه  
 پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش  
 کرده اندک آب داده چوبی یک طرف پخته شود اندک زعفران داده  
 مرغ را صاف کرده نیمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاژ آثار قیوه  
 دو پیازه را نیمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنگار نموده  
 در شکر مرغ پر کرده برسیخ بسته دار چینی و قرنفل و الائچی  
 سائیده در اندک جعفرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جعفرات و  
 مصالحه و روغن و آب در هم نموده لحاب نموده وقت بریان کردن  
 برسیخ میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم  
 جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را  
 جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پیلا در نموده روغن انداخته بر  
 لنگری پر آورده بالای هر سه کباب نهند

### (۲۶) پختن قیوه پیلا

گوشت یک آثار برنج، یک آثار روغن، نیم آثار دار  
 چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه فلفل،  
 یک فاذک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دانه کشمش، یک دانه زیره سیاه،  
 یک دمی نیمک، سه دانه اول گوشت را قیوه کرده در روغن پیاز



## (۲۳) پختن سیر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاژ سیر ،  
 یک آثار دار چینی ، سه ماشه الاتچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک  
 پیاز ، پاژ آثار ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره  
 سیاه ، یک دمزی - اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز و نمک و اندک  
 سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گهژی  
 همراه برنج در آب تر کرده نگاه دارند و شوربده از پارچه گذرانده  
 بگهار دهند از قردفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه  
 انداخته از بالا گوشت را تم بسته مصالحه داده برنج محبت سیر  
 برشته گذرانده و از بالا شوربده یخنی داده دم کنند بعد از چهار  
 گهژی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

## (۲۴) پختن عدس پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاژ آثار دار چینی ،  
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاتچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز  
 پاژ آثار ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ،  
 یک دمزی - اول گوشت را یخنی کرده شوربده از پارچه گذرانده  
 محبت گوشت بگهار قردفل در روغن داده از شوربده یخنی جدا کرده  
 عدس را در آب جوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه  
 زیره ریخته یخنی را تم بسته مصالحه داده یک گوشت نیم عدس  
 مذکور نهاده برنج را نیم جوش نموده در شوربده عدس باقی  
 پرورده برشته یخنی انداخته پاژ گهژی آتش داده دم کنند و از بالا روغن  
 داده از دیگدان برگیرند

## (۲۵) پختن گوکو پولاز

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاژ ، بیضه مرغ ، هشت عدد  
 برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاژ دار چینی ، چهار ماشه

چینی، نیمر آثار لیمون، چهار عدد قرنفل، دو دمی بادهام، نیمر پاؤ کشمش، نیمر پاؤ جعفرات، پاؤ آثار ادویه، دو دام کشتیز، دو دام نهک، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادویه و کشمیز و نهک روغن داده یخنی کنند شوربده در پارچه کرده از قرنفل بگهار داده یخنی از شوربده جدا کرده اندک شوربده شیر شکر کرده و شیره سه لیبرن انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصلحه درست و میوه همه شیره مذکور یکجا نموده بر آتش دهند که جوش بخورد تا آب شیره در گوشت خشک شود اندک آب بماند یک لیبرن داده برنج را در آب جوش داده در شوربده مصلحه و زیره داده برنج پرورده نموده در دیگچه دیگر انداخته پولاز دم کنند جعفرات و نهک آمیخته بگهار دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاز در لنگری کشند یخنی را معده لعاب شیره بر پولاز دهند و اگر لعابدار خواهند که دار کنند چون شیره در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیبرن داده برنج نیمر جوش نموده در شوربده گوشت معده مصلحه درست گداز نموده بالای یخنی مذکور انداخته پاؤ گهوی در دهند بر انگاره ها پاؤ از چهار طرف آتش انگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که برنج از زیر همه شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولاز هم کنند شکر چینی یک آثار لیمون نیمر آثار

### (۲۹) پختن لعابدار پولاز معده بادام و یخنی

برنج، دو آثار گوشت حلوان، دو نیمر آثار گوشت جنس، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ قرنفل، دو دمی دار چینی، یک دمی فلفل

بریان نموده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه بر  
مصلحه و تر سازد و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده  
پارچه نیز<sup>۱</sup> مصلحه داده پولاد<sup>۲</sup> دم کنند چون پولاد در لنگری کشند دو پیازه  
بالای پولاد دهند و اگر دو پیازه تک بسته پولاد دم کنند بهتر شود

#### (۲۷) پختن مَنجَن پولاد

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک  
نیم پاؤ زعفران، دو ماشه دارچینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه  
الایچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار مغز بادام، نیم پاؤ کشمش،  
نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام نمک،  
دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز و نمک و روغن  
داده یخنی کرده شوربده را از پارچه گذرانده معه گوشت از قردفل  
در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربده  
آمیخته و سه لیهمون داده جوش دهند و یخنی و مصلحه و زعفران  
سائیده در شوربده بیامیزند برنج را عرق لیهمون داده در آب نیم  
جوش نموده در شوربده یخنی اندازد اما شوربده تک آب بالا  
برنج شود و برنج ها را نمکس کنند داخل شوربده کرده چون  
قیار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بادام و کشمش در  
روغن بریان کرده بر پولاد بریزند

#### (۲۸) پختن مَنجَن پولاد لعابدار

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار زعفران، یک ماشه  
روغن زرد، نیم آثار دارچینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه شکر



لحاح خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست به ته داده پاؤ گهڑی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

### (۳۱) پختن انبلی پولائ

گوشت ' یک. آثار برنج ' یک. آثار روغن زرد، پاؤ آثار تمر هندی، نیم آثار شکر چینی، نیم آثار دارا چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک دموی الایچی، یک دموی نمک، یک نیم پاؤ پیاز، یک نیم پاؤ زیره سیاه، یک دموی سیر، پنج دانه جغرات، دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادک و سیر پنج دانه یخنی کرده شوربه از پارچه گفرانده از قرنفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد ازان جغرات آمیخته گداز کنند چون لحاح اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گفرانده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست برته داده پاؤ گهڑی آتش دهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

### (۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج، پنج آثار سیر<sup>۱</sup>، یک آثار شیر گاؤ، سه آثار گوشت حیوان، پنج آثار گوشت چنس، دو آثار روغن زرد، یک آثار و

یک دموی زیره سیاه، یک دموی بسته، نیم پاژ بادام، نیم پاژ آثار  
 نهک، پاژ آثار ادرک، سه دام پیماژ، پاژ آثار سیر خشک، دو دام  
 لیمون، نیم پاژ جغرات، یک آثار الایچی، یک دموی اول گوشت  
 بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربه را با جغرات آمیخته  
 از پارچه گذرانده و پلیمو برنج و سیر و بادام سه دام را لعاب  
 نموده در شوربه بپا میزند و از قردفل در روغن بگهار داده سه  
 گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیره  
 ریخته گشت راته بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن  
 بریان کرده لعاب ساگیده بر ته یخنی اندازند و بر آتش دهند  
 چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در  
 شوربه مذکور پرورده بر ته انداخته یک هوای آتش داده دم  
 کنند و از بالا در روغن بریان سه بسته بادام کرده دهند و از  
 دیگدان برگینند

### (۳۰) پختن قبولی بهوری

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار  
 دارچینی، دو دموی قردفل، دو ماشه فلفل، گرد یک نانک پیماژ،  
 دو آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام کشمش، نیم پاژ نهک، یک دام -  
 اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیماژ و ادرک و کشنیز و روغن و  
 نهک داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار  
 داده و پیماژ باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم  
 پیماژ بریان و نیم روغن و پارچه یخنی با هم بر آتش دهند و ته و  
 بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب ساگیده اندازند چون

چهار چمپه شوربته در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربته خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربته باقی پرورده برآید انداخته یک هوائه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در انگری کشند کشش را در روغن بریان کرده بالا پولاد اندازند.

### (۲۲) پختن بادنجان پولاد

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار باد نجان، یک آثار دار چینی، سه ماشه قرفل، سه ماشه الایچی، سه ماشه فافل، یک ثادک پیاز، پاژ آثار ادک، یک دانه کشنیز، یک دانه زیره سیاه، یک دمی زعفران، یک ماشه نمک، سه دانه اول سه پاژ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربته از پارچه گزرانده معه یخنی بگهار داده و پاژ آثار گوشت قیده کرده در روغن و پیاز بریان بگهار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهندار نموده و باد نجان را خالی کرده از دواک گارد سوراخها نموده نمک ریزدند بعد ازان از آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیازه دران پرکرده باز در روغن و نمک بریان نمایند که سرخ شود از قرفل بگهار داده و یک لیمون و آب نمک و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در دیگچه دیگر یخنی را<sup>۱</sup> ته بسته و پایای یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برآید انداخته یک هوائه آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چون در انگری کشند باد نجان



یکپاؤ قردنفل ، یک دهمڑی دار چیننی ، یک دهمڑی الایچی ، یک دهمڑی زیره سیاه ، یک دهمڑی فلفل ، یک دهمڑی نمک ، یک نیم پاؤ پیاز ، خشک ، نیم پاؤ سیر ، پنج دهم جغرات ، دو نیم پاؤ هبه ، چهارده آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و سیر پنج دهم داده یختی کنند و شوربه از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد از آن جغرات انداخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یختی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست بر ته داده پاؤ گهمڑی آتش داده و سیر مذکور پخته پیسیر انداخته در کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از نیگدان برگیردد -

### (۲۲) پختن انبلی پولاز نوع دیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تمر هندی ، نیم آثار شکر چیننی ، نیم آثار دار چیننی ، دو ماشه قردنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دهم کشنیز ، یک دهم کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دهم اول گوشت را بدستور یختی کرده شوربه را جامه بیژ نموده بایختی بگهار داده بعد از آن گوشت را جدا کرده تمر هندی را در شوربه بمانند و شکر آمیخته از پارچه گذرانده یک جوش دهند و در دیگچه زیره انداخته یختی را ته بسته مصالحه داده

خواهند وقتیکه پولاز در روغن بریان شود چاشنی عقیق اندازند  
و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی  
را در شوربه یخنی آمیخته بدستور پولاز در کنند شکر چینی سه  
پاؤ لیبرون سه پاؤ

### (۳۶) پختن انول پولاز

حلوان، یک مکراس، بوز دو آثار بردج، دو آثار روغن، یک  
آثار دار چینی، پنج ماشه قردفل، پنج ماشه الیچی، پنج ماشه مغز  
بادام، نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرك، نیم پاؤ فلفل، یک ثادک  
کشنیز، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار دودک، شش دمازیره<sup>۲</sup>، نیم دماز  
اول حلوان را از آب گرم آمله کرده شکر دوخته از جانب دبر  
در داده دبر را نیز دوخته بعد ازان چند بند جدا کرده در جغرات  
بشویند و بدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در  
روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده  
در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قردفل دار چینی درست  
انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چون جوشد از  
دیگدان برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گذرانده از قردفل  
و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه  
گداز کرده قردفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاز در  
کنند از بالا روغن دهند چون پولاز در انگری کشند یخنی مذکور  
بالا نهند.

### (۳۷) پختن نخودی پولاز کوفته

گوشت، یک نیم آثار بردج، یک آثار روغن زرد، دو نیم  
پاؤ زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه ساگ سوده، دو ماشه

۱ - یخنی ۲ - و روغن بماند چاشنی سه د ۳ - سیاه ۴ - آبله

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد بجان چاشنی عقب اندازند و زعفران نیم اندازند چون چاشنی جذب کند نگاه دارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاز دم کنند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

### (۳۵) پختن ملاحی پولاز نوع دیگر

گوشت، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، سه پاژ دار چینی، چهار ماش، فلفل، یک شادک، جغرات، پاژ آثار ادرك، یک دانه کشمیز، یک دانه نمک، چهار دانه میوه، نیم پاژ بیضه مرغ، پنج عدد زیره سیاه، یک دمری. اول نیم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرك داده نگاه دارند بعد از یک بهر جغرات بمالند و در پنج دانه روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده کشمیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت گداز کرده، در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه های گوشت طلا نموده از روغن بریان کرده در یک پاژ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت را پیاز و ادرك و کشمیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قیرفل در پنج دانه روغن بگهار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه آورده زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برته اندازند یک دانه آتش داده دم کنند و از بالا روغن باقی آثار که در کباب طلائی باقی بوده آن را از بالا داده در لنگری کشند بالا یخنی طلادی گذارند اگر چاشنی دار



دو ماشه پیاژ، پاژ آثار ادری، یک دام کشمیز، دو دام نهگ، سه دام زیره سیاه، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیس و برنج و شیر بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیامیزند و از قردفل در روغن بگهار داده معده گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت را تب بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب ساقیده برتبه یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه مذکور پرورده برتبه انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از دیگدان برگیرند

#### (۲۹) پختن گیلانی پولاز

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن، یک نیم پاژ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه لاثچی، دو ماشه فلفل، یک تاذک پیاژ، پاژ آثار ادری، یک دام بادام، نیم پاژ جغرات، نیم پاژ سیر، نیم آثار کشمیز، دو دام نهگ، نیم دام زیره سیاه، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده اندک شوربه و جغرات و سیر پاژ آثار در پارچه گذرانده و پلیس و برنج آمیخته در نصف روغن از قردفل بگهار داده پارچه یخنی اندازند و نصف مصالحه ساقیده بادام در روغن آمیخته بریان کرده ساقیده لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک بهاند برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی با قردفل و دار چینی و زیره آمیخته پرورده کرده در دیگچه انداخته پولاز دم کنند و بگهار سیر باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاز در انگاری کشند

دار چینی، چهار ماشه قردنفل چهار ماشه لایچی، چهار ماشه بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیمه آثار ادرك، دو دام - فلفل، دو دام بادام، نیمه پاؤ کشنیز، دو دام میده، دو دام چربی بز، نیمه دام قیبه گوشت خام، دو دام نهک، چهار دام زیره سیاه، یک دهمی اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قردنفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت را به بسته مصالحه داده برنج را نیمه جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هواله آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند و نیمه آثار گوشت باقی را قیبه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز شدن از سنگ ساقیده پیاز دو دام ادرك دو دام همراه بسایند و سفیدی بیضه مرغ دهند و قیبه گوشت خام و چربی بز و مصالحه چیز با او یکسان کنند چهار رنگ کرده گولی ها بمقدار خود بندند بعد از آن در روغن بریان کنند باز در قردنفل و روغن بگهار دهند و بادام بریان نموده لعاب ساقیده اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب خشک شود اندک بماند از دیگدان فروگیرند چون پولاز در لنگری کشند نخود بریان کرده را بالای پولاز اندازند و اگر چاشنی دار خراهند دو حصه شیر در شوربه آمیخته پولاز در کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چون خشک شود بر روغن بپایند بشرح دستور بالا پولاز برگیرند شکر چینی سه پاؤ لیپون سه پاؤ

## ۲ (۳۸) پختن معلومه پولاز

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیمه پاؤ جغرات شیرین، دو آثار بادام، پنج دام دار چینی، دو ماشه قردنفل

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاز در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار بابیضه در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاز دم کنند و دو پیازه نموده بالا نهند

#### (۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاز

گوشت ، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک عدد کشنیز ، دو یک دانه خرباشی ، دو دانه بادام ، دو دانه کشمش ، دو دانه پسته ، دو دانه زیره سیاه ، یک دمری . اول گوشت را از پارچه گذارند با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برتق گذارند و یک هوا آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیبه نموده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز اداخته ته و بالا نموده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه ساقیده دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه سرگس بسته بر آتش دهند که پخته شود چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه درگی را بالا پولاز گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی قار بند نموده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در درگی دهند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

#### (۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ،



یخنی را محبت لعاب جالا گذرانده با خشک به روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر تب دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی پرورده چون جغرات و لعاب بادام در پارچه های گوشت خشک شود و اندک جهانند برنج را برته داده بر انگاره های اندک در کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارد و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا بهار بگهار شیر و روغن دهند

#### (۴۰) پختن گزن پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الانچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیز ، دو دام چربی بز ، نیم دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دموی اول سه پاؤ گوشت را پیاز و ادک و غیره بدستور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیبه کرده و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیخته از سنگ بسایند و بیضه را جوش نموده قیبه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریان کنند و در دیگچه یخنی تب بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده تب داده یک هوای آتش داده در کنند بعد ازاں بیضه مرغ مذکور بالا برنج گذاشته از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربه آمیخته برنج پرورده اندک شیر چاشنی برته داده بیضه در روغن بریان نموده برته گوشت داشته آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج

گذاشته یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیمة باریک کرده پنج دالر روغن با پیاز بگهار داده آب و کشنیز و نمک داده دو پیاز سفت کنند پیاز و ادرك آمیخته در سنگ سائیده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشش در شکر گولی قیمة داده بمقدار لقمه بنهند و در روغن بریان کرده دو دالر بادام را در روغن بریان کرده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دالر روغن از قرنفل بگهار داده گولی قیمة منکور محبت لعاب بالا قیمة پیواز اندازند

### (۴۳) ایضا یخن کزو پیواز

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ برنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه لاکچی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دالر کشنیز ، یک دالر نمک ، چهار دالر زیره سیاه ، یک دملی لیمون ، یک عدد اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذارند با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیمة نموده دو پیاز سفت ساخته کدو را از میان خالی کرده و از نمک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفران مالیده در روغن بریان کرده و دو پیاز را عرق لیمون داده و زعفران و مصالحه سوده آمیخته و دهنگار داده در کدو پر کرده پاؤ در روغن بریان نموده چون پیواز در لنگری کنند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دامر شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ،  
 پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دامر نمک ، یک دامر - اول گوشت  
 را بدستور یخنی تنک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و  
 شیر مذکور را جوش کرده قاقه سه پاؤ بهاند برنج را نیم جوش  
 کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه  
 داده گذار کنند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج  
 مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالای روغن  
 دهند و میوه را بریان نموده چون پولاز در لنگری کشند چالا گذارند  
 اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولاز دم کنند  
 و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قردفل بگهار داده اول  
 شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشنیز و بادام در روغن  
 بریان نموده لعاب سائیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم  
 جوش کرده از شوربه و مصالحه پولاز داده دم کرده چون پولاز  
 مذکور در لنگری کشند یخنی معده لعاب بالا گذارند

### (۳۲) پختن لقمه پولاز

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار  
 چینی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ  
 آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار  
 میوه ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دامر  
 کشنیز ، دو دامر نمک ، پنج دامر زیره سیاه ، یک دمزی - اول یک  
 آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل  
 و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته بسته مصالحه داده  
 برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت



بهار داده پارچه های گوشت از شوربه جدا کرده نگاه دارند و نصف انبه را در شوربه انداخته گداز کنند و از دست بهانند و از پارچه گخرانده شکر را شیره کرده نصف انبه را لوز کرده در آب جوش نموده در شیره شکر گداز کرده از شیره جدا نموده شیره در شوربه یخنی پیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته مصالحه انداخته دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش دهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پولای در لنگری کشند لوز انبه شیرین مذکور بالای پولای دهند و میوه را در روغن طلا نموده یخنی بریان کرده چهار پاره نموده بالا بریزند

#### (۴۶) ایضا پختن انداس پولای

انداس ، یک نیم آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاژ برنج ، یک آثار شکر چینی ، سه پاژ لیمون ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاژ آثار الاچی ، دو ماشه ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نهک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمی. اول در دیگچه آب انداخته بالای کهانچه با آتش دهند و بالای آن پارچه های انداس را از ذوق کاره سوراخها کرده بر کهانچه مذکور نهاده جوش دهند نیم آثار انداس را از همون آب شیره با شکر نموده در شیره گداز کنند و محبت شیره اندک نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و نهک و کشنیز روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گخرانده محبت گوشت از قردفل

## (۳۳) ایضا پختن پوری پولاز

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه الاچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، دو تادک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام میبد ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد ادرك ، نیم پاؤ نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمزی . اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصلحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده و شوریده گداز ساخته برته انداخته یک حواله آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قییمت کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میبد آمیخته نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریان نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالا پولاز گذارند و از دیگدان برگیرند

## (۳۴) ایضا پختن انبه پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ ادرك ، یک دام فلفل ، یک تادک انبه خام ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمزی . اول گوشت را یخنی نموده شوریده را از پارچه گذرانده معده گوشت

## (۳۸) ایضا پختن نارنگی پولاز

گوشت، یک و نیم آذار برنج، یک آذار روغن، سه آذار زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الانچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پاؤ فلفل، یک تانک لیمون، سه پاؤ بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آذار ادک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمش، دو نیم دام پسته، دو نیم دام آرد نخود بریان، یک دام نمک، دو دام زیره سیاه، یک دمی. اول نیم آذار گوشت را پخت نموده مصالحه ساخته بیهامیزند و از سنگ بسایند آرد نخود بریان و سفیدی بیضه و اندک روغن و پیاز و ادک داده بحرق یک لیمون آمیخته است کنند پوری ساخته میوه را در شکر پوری داده صورت نارنگی بندند و از آنجا آب گرم سخت نموده در روغن بریان نموده و پاؤ آذار شیرین شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکسان کرده پرو اندازند که رنگ کمود شود چون چاشنی خشک شود یک آذار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذارند معه گوشت از قردفل در روغن بگهار داده نیم آذار شیرین شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را سه بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش دهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازان برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برقت یخنی انداخته پاؤ گهوڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

## (۳۹) ایضا پختن سموسه پولاز

گوشت نیم آذار برنج یک آذار روغن زرد سه پاؤ دار چینی چهار ماشه قردفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تانک



در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزد و یک آثار انناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازد و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته گوشت انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در انگری کشند پارچه انناس محبت شیره بالا دهند

#### (۷۷) ایضا پختن کیله پولاز

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کیله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیبون، نیم آثار ادرك، دو دانه نهک، یک دانه کشنیز، یک دانه زیره سیاه، یک دمنوی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گجرائده از قرنفل در روغن محبت گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیبون را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چون شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نموده برته یخنی انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مح چاشنی بالا پولاز دهند

پیاز ، پاژ آثار ادرک ، دو دام چقندر ، پاژ آثار شلغم ، پاژ آثار زردک ، پاژ آثار پالک ، نیم آثار کشمیز ، نیم آثار نمک ، سه دام کشمیز خشک ، یک دام دال مودنگ ، و نخود و عدس ، هر سه پاژ - اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک ، سه و بالا کرده کشمیز اندازند بعد از موافق شوربه پیلاژ آب دهند چقندر و غیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر و غیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده محض گوشت از قردخل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته و گوشت را سه بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دار چینی ساگیده انداخته و برنج را گداز ساخته برته گوشت اندازند و بالای برنج و چقندر و غیره و ساگ و کشمیز سبز داده یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

#### (۵۱) ایضا پختن سبز پیلاژ

گوشت ، یک و نیم آثار ساگ سوده ، یک و نیم آثار برنج ، یک آثار روغن ، دو نیم پاژ دار چینی ، سه ماشه قردخل ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه خلغل ، یک تانک پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام کشمیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دموی اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را در پارچه گذرانده محض پارچه ها از قردخل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیبه نموده شسته در پارچه انداخته بمالند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را سه بسته مصالحه داده و پاژ آثار ساگ برته دهند و برنج را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمح ساگ باقی گداز ساخته بالای سه انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آژار میدهد نیم پاژ ادرک  
 دو دانه آرد نخود بریان دو دانه کشمش دو دانه زیره سیاه یک دانه  
 نمک چهار دانه - اول گوشت را پیاز و غیره داده یخنی کرده از پارچه  
 گذرانده معده پارچه گوشت را از قردفل در روغن بگهار داده در  
 دیگچه زیره ریخته یخنی را که بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش  
 نموده در شورجه گذار کرده پخته انداخته یک هوای آتش داده  
 دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آژار گوشت را قیمه کرده  
 نیم پخت نموده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ پسایند و  
 آرد نخود و سفیدی پیازه در میده داخل کرده از اندک روغن و  
 پیاز دهندار داده در طبق پوری بگهاران پان باریک سازند و بالای آن پان  
 گذارند و پاژ پوری قیمه ساخته بریان دهند به همین طریق  
 ده پورت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد ازان بر دهن  
 دیگچه صافی بسته بر صافی سهوسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر  
 دیگچه آتش کنند که سهوسه سخت شود بعد ازان سهوسه را از سه  
 طرف بکار تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا  
 نشوند و برگ تنبول را از میان جدا سازند و در روغن بریان  
 کنند چون پولاژ در لنگری کشند سهوسه ها را بالا نهاده بکار برند  
 اگر چاشنی دار خواهند سهوسه را در روغن بریان کرده در پاژ  
 آژار چاشنی اندازند و بر آتش دهند که چاشنی در سهوسه ها  
 خشک شود و نیم آژار در شورجه یخنی انداخته پولاژ دم کنند  
 لیمن سه پاژ شکر چینی سه پاژ

#### (۵۰) ایضا شول پولاژ

گوشت ' یک آژار برنج ' یک آژار روغن ' نیم آژار دار چینی '  
 چهار ماشه الاچی ' چهار ماشه قردفل ' چهار ماشه فلفل ' یک تاذک



پیرورده چهار رنگ کنند برته یخنی جدا جدا دهاده یک هوای آتش داده پیرلاژ دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نهوده در انگری کشند پیرلاژ زریں شود

### (۵۲) پختن مقشر پیرلاژ

گوشت ، یک آثار پردج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینى ، دو ماشه الاکچى ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام دال مونگ ، شسته ، پاؤ آثار نهک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوریده از پارچه گذرانده محله گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده نیم وزن دال برته اندازند و نیم وزن دال با پردج در آب نیم جوش نهوده در شوریده گذرانده برته یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در انگری کشند

### (۵۳) ایضا پختن نورانی پیرلاژ

گوشت ، یک و نیم آثار روغن ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینى ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاکچى ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام بادنجان ، نیم آثار جغرات چکه ، نیم آثار فلفل ، یک تاذک نهک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمزی اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوریده از پارچه گذرانده محله یخنی بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده پردج را در آب نیم جوش نهوده در شوریده گداز نهوده برته گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیحه کرده در روغن و پیاز بگهار

### ۱ (۵۲) ایضا پختن کمتره پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینى ،  
 سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک  
 ثادک مغز بادام ، دو نیم دام ملائی ، پاؤ آثار شکر چینى ، پاؤ  
 آثار لیمون ، پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه سپاری ، نیم دام شنگرف ،  
 یک ماشه پیاز ، یک آثار ادک ، یک دام کشمیز ، یک دام نمک ،  
 چهار دام زیره سیاه ، یک دمی - اول گوشت را بدستور یخنى  
 کرده شوریده از پارچه گذراشته معه گوشت بگهار داده برنج را در  
 آب نیم جوش کرده در شوریده معه مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج  
 در آب نیم جوش کرده در شوریده پرورده پنج دام شکر و پنج  
 دام لیمون را چاشنى و زعفران پیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله  
 گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و  
 لیمون چاشنى کرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته  
 رنگ سبز کرده برنج نیم نمکین نموده درین رنگ تر کرده در  
 پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیخته  
 در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دران شکر در هر پیاله پوزن  
 پنج دام و وزن لیمون هم پوزن پنجدام عالمگیری که بموجب این وزن  
 موافق نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنى را  
 ته بسته مصالحه داده برنج باقى برته انداخته یک هواى آتش  
 داده هر چهار پیاله رنگی بالاگه پولاز نهاده در کنند و از بالا روغن  
 دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوریده یخنى

تا دو پاس تحمل کنند بعد کودلا را خالی کنند زعفران و دار چینی  
 ساقیده در برنج آمیخته برنج را در کودلا تکه دهند و بالای برنج  
 و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون تکه تکه کودلا  
 پر شود از بالا شیر کودلا دهند و دهن آن را از پوست همان بده  
 کنند و در روغن بر آتش شرم داده جریان کنند

### (۲) پختن کپهی کودلا

شکر را شیره نموده رس کودلا و دار چینی و زعفران سوده  
 بیامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده  
 در شیره پرورده در کودلا پر کرده دهن او از پوست همان بده کرده  
 در روغن جریان کنند

### (۳) پختن کپهی گوشت

گوشت یک پاژ آثار برنج، پاو آثار روغن زرد، یک آثار زعفران، یک  
 ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل،  
 یک قانک پیاز، دو دام ادرک، نیم دام کشنیز، نیم دام - اول  
 گوشت را بمقدار نصف پارچه نموده نمک و عرق و ادرک قیبه  
 و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک  
 شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را  
 در هم کرده نمک بزرگ صاف کرده زعفران سوده رنگ کرده گوشت  
 و برنج را در آن پر کرده در روغن جریان کنند اندک اندک آب داده  
 باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیرند

### (۴) ایضا پختن کپهی کلهجوی

گوشت، نیم آثار برنج، پاژ آثار دال مودک مقشر پاژ آثار  
 روغن زرد، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه الایچی،  
 دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک قانک کشنیز، یک دام پیاز،



داده کشنیز و تشک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده همک زده در بادنجان قیبه پر کرده و پاژ آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا نموده آب و همک کشنیز و بادنجان مذکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چون پولای در لنگری کشند بادنجان را معهه دو پیازه بالا دهند و جعفرات را پایلو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده بالا همه اندازند و زعفران سائیده بریزند

### (۵۳) ایضا پختن کپچی پولای

گوشت یک آثار کپچی موندگ یک آثار روغن زرد نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز یک دانه پیاز، پاژ آثار ادرك، یک دانه همک، سه دانه زیره سیاه، یک دانه اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنیز و همک و آب داده ته و بالا کرده باز از آب کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن معهه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده کپچی را در روغن بریان کرده در شوربه گذاشته نموده برقه یخنی انداخته یک هواله آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند

### قسم هفتم در انواع پختن کپچه ها و یخنی

#### ها و کبابها نوع اول پختن کپچه ها

##### (۱) پختن نارنگی کودلا

برنج، یک آثار کودلا، سه عدد شکر چینی، نیم آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، زعفران، دو ماشه برنج را در آب تر کرده

## (۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی  
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، پاژ آثار ادرک ،  
 یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاژ بادام ، نیم پاژ میده ،  
 نیم پاژ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و  
 کشنیز داده در روغن یخنی تنگ آب کرده در روغن پیاز بریان  
 نموده معده گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه  
 گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازان مصلحه  
 سفیدی بیضه مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن  
 بریان نموده بعد ازان در شوربه باقی یخنی آمیخته از قردفل  
 بگهار داده و قردفل و دار چینی درست اندازند و لعاب کشنیز  
 و بادام سائیده و پودینه انداخته چون لعاب خشک شود بر  
 روغن بپایند از دیگدان برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک  
 داده در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک و آب  
 انداخته دو پیازه کرده آب موافق گداز داده قردفل و دار چینی  
 درست انداخته گداز کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده  
 از قردفل و روغن بگهار داده بعد ازان از اندک شوربه میده را  
 مثل شهد نمود مصلحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده  
 در روغن بریان کرده بعد ازیں از شوربه باقی از قردفل بگهار  
 داده مصلحه انداخته بد ستور مذکور بپزدند

## (۳) ایضا پختن اشکم

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار دار چینی ، یک ماشه  
 قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام دان

دیم پاؤ ادرک ، نیم دام نمک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول  
گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و  
کشمیز داده دو پیازه کهنه کهنه را در آب نیم جوش کرده در  
دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته ساخته در هم کنند  
و دهندش را از میان خالی کرده از نمک گارد سوراخها کرده نمک  
شسته باز نمک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه  
کهنه را در و پر کرده و دهن دهندش را چند نموده بالای دهندش  
مصالحه و زعفران بمانند و در روغن بریان نمایند بطریق کهنه او جهزی  
بپزدند تا که پخته شود

## نوع دوم پختن یخنی ها

### (۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام  
دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو  
آثار کشمیز ، دیم پاؤ پودینه ، یک دام نمک ، دو دام - اول گوشت را پیاز  
و ادرک و کشمیز و نمک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه  
گذرانده بعد گوشت از قردفل در روغن بگهار داده بعد ازین  
گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده  
قردفل و دار چینی درست اندازند و کشمیز را لعاب از شوربه  
ساخته اندازند و پودینه دهند چون بر روغن بیاید لعاب در  
گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات  
بیامیزند



## نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

### (۱) پختن کباب دریائی

گوشت، یک آژار بیضه مرغ، بست و پنج عدد روغن زرد، یک آژار دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الاچی، چهار ماشه فلفل، نیم دام زعفران، دو ماشه پیاز، پاژ آژار ادری، دو دام مهاور، یک دام جغرات، پاژ آژار کشنیز، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادری و جغرات داده بمالند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد نیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از دوک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه برین دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک آب دهند نرم شود

### (۲) پختن یکم کباب ماهی

ماهی، یک آژار روغن زرد، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه جغرات، پاژ آژار پیاز نیم پاژ ادری، یک دام کشنیز، یک دام بادیاں،

جوزی، یک آثار نمک، سه دام - اول گوشت را بد ستور یخنی کرده از قردفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در انگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان اندازند و از بالا روغن داغ کرده اندازند

### (۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه پیاز، نیمه آثار جغرات، سه آثار ادرك، یک دام نان روغنی، یک آثار نمک، دو دام اول گوشت را بد ستور یخنی کرده شورجه و جغرات در هر کرده و از پارچه گسترانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قردفل بگهار دهند و پلیر برنج ساقیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور محبت پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی باشد روغن و مصالحه داده برگیرند

### (۵) ایضا پختن یخنی نوع دیگر

گوشت، یک آثار شکر چینی، پاژ آثار روغن زرد، پاو آثار دار چینی دو ماشه الیچی، چهار ماشه پیاز، پاو آثار ادرك، یک دام جغرات، دو آثار کشمیز، نیمه پاژ پودینه، نمک، دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک و غیره بد ستور یخنی نموده چون گداز شود شورجه از پارچه گسترانده از قردفل در روغن بگهار داده شورجه محبت گوشت و لعاب کشمیر و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند



پیاز، جمیع مصالحه داده با قیمه گوشت خام تنگ کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاکینه و روغن پاژ آثار در پاتیل و سرپوش بالا دهند بر سرپوش هم بالا دهند و بر سرپوش آتش زغال دهند و پادیاں ته پاتیل آتش زغال دهند اگر در کڑاهی پخت باید که پادیاں ته اندازند و خمیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریان نموده معه روغن در پاتیل چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

### (۳) پختن ماهی کباب

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار جغرات، نیم آثار دار چینی، دو ماشه الاچی، چهار ماشه قرنفل، چهار ماشه زعفران، یک ماشه فلفل، یک قندک کشمش، نیم پاژ گوشت، پاژ آثار پیاز، پاژ آثار ادرك، دو دانه کشنیز، نیم پاژ پادیاں، دو دانه زیره سیاه، دو دانه بیسن نخود، نیم پاژ تیل کنجد، دو دانه نمک دو دانه اول ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده در گهژی ترقف کنند باز از آب پادیاں و زیره بشویند بعد ازین جغرات مالیده دو گهژی داشته باز از بیسن بشویند بعد ازین نمک و آب و ادرك و پیاژ کوفته بپاژد و مصالحه دهند و در روغن پیاژ بریان کرده قیمه گوشت را بگهار دهند باز نمک و کشنیز دو پیاژ نموده در روغن و پیاژ بریان کرده اندک جغرات و کشمش و مصالحه و قیمه ادرك و پیاژ آمیخته دهند در شکر ماهی پر کنند و شکر بدوزند و بالای ماهی زعفران بمالند و در سیخ بسته از کباب استوار نموده بریان کنند لعاب جغرات در روغن وقت بریان کردن باهم میداد باشند بطریق یکنه کباب چون تیار شود برگزینند



دو دام تیل کتجد، دو دام بیسن،<sup>۱</sup> نیم پاؤ زیره سیاه، دو دام  
 حبک، دو دام - اول ماهی را یک تبه ورق ورق نموده از تیل بشویند  
 بعد ازان از بادیان و زیره بشویند بعد ازان از بیسن و از جغرات  
 بشویند و آب ادرك و حبک زدند بعد ازان مصالحه و اندک جغرات  
 مالیده چربی بز را بطریق یگانه ورق ورق نموده و یک تبه ماهی و یک  
 تبه چربی تبه به تبه به سیخ کنند و چهار کهاج<sup>۲</sup> هر چهار طرف  
 بسته آتش زغال (زغال) بریان کنند و بالعاب جغرات در روغن  
 اندک آب میداده پاشند چون تیار شود در روغن داده برگیردد  
 (۲) پختن کوفته شاهلی ماهی<sup>۳</sup>

ماهی، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه  
 الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز، یکدام پیشی  
 مودگ، دو دام دانه خشخاش سائیده، دو دام آرد نخود بریان، دو دام  
 جغرات، پاؤ آثار بادیان بریان، دو دام سفیدی بیضه مرغ، تیل  
 کتجد، دو دام بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام بیسن نخود  
 خام، نیم پاؤ حبک، دو دام - اول ماهی را صاف نموده بشویند  
 بعد ازان حبک مالیده در گهری توقف نموده بشویند بعد ازان  
 از آب بادیان و زیره بشویند پس ازین به آرد نخود خام بشویند  
 باز جغرات مالیده در گهری توقف کرده باز بشویند بعد ازان  
 گوشت ماهی را از خار پاک کنند که خار دروی نباشد گرفته قیبه  
 کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و حبک و کشنیز داده دو پیازه  
 کرده بر آرد و از پشت کارد گرفته باریک کنند و پیشی مودگ و  
 خشخاش و آرد نخود بریان کرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا  
 و پنجم دام قیبه گوشت خام حبک گرفته جغرات و قیبه ادرك و

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از نوک گارد و یا بسوزن لگ سوراخها کنند و گوشت موازنه مذکور یخنی لعاب نموده لعاب آن را باللعاب بادام بریان سوده در آرد جغرات و اندک میوه بهر آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زکال گذاشته بدستور یک کباب لعاب مسطور بالا میدهد باشند تا پخته تیار شود

#### (ع) ایضا پختن کوفته کباب شامی

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، یک- نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک- تاذک- بیضه مرغ ، یک- عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک- ، یک- دام چربی بز ، یک- دام جغرات ، نیم پاؤ قیبه گوشت خام ، نیم پاؤ بادیان بریان یک- دام آرد نخود بریان ، یک- دام نمک- ، یک- نیم دام- اول گوشت را قیبه کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک نموده قیبه پیاز و ادرک و قیبه چربی بز و قیبه گوشت خام ایسی جمله یک جا کرده در آرد نخود بریان داده بادیان آمیخته بسایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یکنه بسته در روغن بریان کنند

#### (۸) ایضا پختن کباب

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک- تاذک- پیاز ، نیم پاؤ ادرک- ، یک- دام کشنیز ، یک- دام جغرات ، پاؤ آثار نمک- ، یک- نیم دام- اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت گارد یک رو کوفته نمک- و عرق ادرک و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میدهد باشند چون تیار شود روغن داده از آتش



## (۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار میده ، نیم پاژ دار  
چینی ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قردفل ، دو ماشه  
پیاز ، نیم پاژ ادرك ، یک دام جغرات ، پاژ آثار کشمیز ، یک دام  
بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچه  
کلان بکشد کباب کرده نمک و عرق ادرك زنند بعد ازین جغرات  
آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریان کرده گوشت را محب  
جغرات بگهار داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود کشمیز  
انداخته آب موافق گداز دهند چون گداز شود شوربه اندک بماند  
شوربه را از پارچه گذرانده میده را در شوربه مثل شهد نموده و  
سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده  
در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده  
کباب بریان کرده محب روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا  
چاشنی جذب شود چون بروغن آید از دیگدان برگیرند لیون پاژ  
آثار شکر چینی پاژ آثار -

## (۶) ایضا پختن کباب بیضه مرغ

بیضه مرغ ، ده عدد گوشت بز ، پاژ آثار روغن زرد ، نیم  
پاژ دار چینی ، یک ماشه لایچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ،  
یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاژ ادرك ، یک دام کشمیز ،  
یک دام جغرات نیم پاژ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدری سوراخ  
کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه نموده پیاز و ادرك را  
قیمت باریک کرده با بیضه ها مذکور خوب لت کنند باز در بیضه ها  
پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده پاژ  
از بخارات گرم پخت نمایند بطرز که آب درمیان بیضه ها درسد



## (۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، سه ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ذادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دامر کشنیز، نیم دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دامر - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز اداخته دو پیازه خشک ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز داده ببالند قیمه گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکر مرغ پر نموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدری جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریان نمودن بالای کباب دهند چون تیار شود روغن داده برگیردد و بکار بردد

## (۱۱) ایضا پختن شانه کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ذادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دامر - اول گوشت را معده استخراج شده گرفته نمک و عرق ادرک مالیده بعد ازیں در روغن پیاز بریان نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز اداخته و بالا نموده چون گداز شود مصالحه داده از کهپاج بر سیخ بسته بریان نمایند و شوربه باقی را در جغرات آمیخته وقت بریان کردن برگباب میداده باشند چون پخته شود روغن داده برگیردد

برگیرند اگر اندک، قیبه و پیاز در روغن بریان کرده اندک قیبه  
انبیه هر دو را مصالحه آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها نهاده بطرز  
قلیه سنجیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک  
میده آمیخته از قردفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده  
باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضا پختن یکنه کباب خاصه که جبللی نرم و

نازگی می شود

گوشت ' یک آثار کچهری ' ده ماشه دار پینی ' دو ماشه لاچی ' دو  
ماشه قردفل ' دو ماشه کپاچی ' چهار ماشه جغرات ' چکه ' نیم پاژ آب پیاز  
پخته ' یک دام آب ادویه پخته ' کشنیز بریان ' یک دام فلفل ' یک تادک  
نمک ' یک نیم دام لیمن ' دو عدد روغن ' پنج دام - اول  
گوشت را یکنه کلان نموده و نمک داده بر سیخ کشند و بر آتش  
اغراق کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشده باشد از سیخ برگردند  
و ضرور آورده همه مصالحه سوده در جغرات چکه آمیخته و هر  
دو آب ها با جغرات یکسان کرده با یکنه ها مخلوط کرده در بادیه  
سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازین بر سیخ کشند و از  
ریسمان خام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمن و  
روغن یکسان کرده در یک چوب قدری پارچه بسته بکباب میداده  
باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تا که پخته شود وقت  
بر سیخ کشیدن چنان مصالحه که با جغرات در و کباب تر مانده  
آن همه را بر لیپ کرده باشند که لقیذ شود



## (۱۲) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت، یک آثار روغن، یک نیم پاژ جغرات، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تادی ادرک، یک دام پیاز، نیم پاژ کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزند و اندک آب دهند که نرم شود

## (۱۳) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بز، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک دام بادام، نیم پاژ کشمش، نیم پاژ کشنیز، پاژ آثار ادرک، نیم پاژ بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام جغرات، یک آثار صندل سوده، یک دام گل ملتانی، نیم دام بیسن نخود، نیم پاژ نمک، دو دام روغن زرد، پاژ آثار - اول قاز را دو گهری در آب گرم جوشیده قیبه کنند و از دوک کارد سوراخها زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذارند دو گهری قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاژ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مکتور دو گهری تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد از آن قدر شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بمانند بعد ازین گوشت را قیبه کرده در روغن پیاز



## (۱۲) ایضا پختن گوری کباب

مرغ، یک قطعه روغن زرد، نیم پاژ دار چینی، پنج ماشه  
 الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز، یک دام قردفل، دو  
 ماشه پیاز، نیم ادرک، یک دام قیمه گوشت، پاژ آثار زعفران،  
 یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق  
 ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیمه گوشت را در روغن  
 بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته  
 در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالند  
 و در دیگ گلی از کپهاچ پادس و از دار چینی ته بسته مرغ را بران ته در  
 دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ  
 مذکور جدا باشد ته چسپد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور چند  
 نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار  
 یک گز کنند بالای دیگ ما چک داده آتش کنند چون سوخته  
 شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن  
 ماهی آنچه در کباب مرغ قورم شود از آن شسته بعد از آن ترتیب  
 این کباب کنند

## (۱۳) ایضا پختن قیمه کباب طرح بازار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه  
 قردفل، یک تانک الاچی، دو ماشه کشنیز، یک دام فلفل، یک  
 تانک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام نمک، نیم دام، اول گوشت  
 را خوب قیمه نموده ادرک و پیاز مصالحه ساقیده اندک روغن  
 آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته  
 و در پاتیل روغن و آب داده گذارند چون آب خشک شود در  
 روغن کباب سرخ گردد برگیرند

از گل پتنگول لیمپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت نمایند چون گل لیمپ سرخ شود دور نهوده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را بت نهوده بحد مصلحت سائیده و پیاز و سفیدی پیوسته مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه های ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند.

#### (۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ، یک آثار قیبه گوشت ، نیم آثار جغرات ، نیم پاژ روغن ، نیم پاژ ادرك یک دام دار چینی ، یک ماشه ادیچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه کشنیز ، یک دام نهک ، دو دام اول توائی را از میان خالی کرده نهک زدند و قیبه گوشت دو پیازه نهوده در میان توائی کنند دهندار داده برسینم کنند یک کهپاچ برابر سینم آراسته بسته طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصلحت و اندک روغن درهم نهوده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادبجان خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند جایز گردد

بریان کرده گوشت را بگهار داده در پیاز خشک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحه ساقیده در پیاز در هم نموده و در شکر قاز پر نموده از رشته شکر قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته باشد جوش بدهند بعد ازیں برنج و کشمش و بادم بریان نموده در همون آبجوش ساقیده جغرات و مصالحه و اندک روغن آمیخته لعاب کرده قاز را برسیخ بسته وقت بریان کردن این لعاب میداده باشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیرند

#### (۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشه الاچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاژ ادرک ، یک دمر بیسن نخود ، نیم پاژ نمک ، دو دمر - اول گوشت را پارچه نموده کرده بطرز ماهی کرده مصالحه و نمک داده در روغن و آب یخته ها گداز نموده و جدا کرده از آرد نخود اندک مصالحه آمیخته مثل شهد از آب حل کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده بعد ازان در آب سیر غوطه داده برگیرند و یک گهژی نگاهدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

#### (۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، نیم پاژ پیاز ، نیم پاژ ادرک ، یک دمر زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد نخود بریان ، نیم پاژ جغرات سه دمر بیسن نخود پاژ آثار بادیان ، یک دمر نمک ، دو دمر - اول ماهی را صاف نموده



پاژ آثار ادرک ، یک دام کشمیز ، یک دام سیر ، یکدام بادیان  
 دو دام زیره سیاه ، یک دام برنج ، نیم پاژ نمک ، سه دام  
 اول گوشت را بدستور یخنی کرده و قتی که گداز شود گندم را  
 از آب یخنی پخته خوب گداز کرده در پارچه گذرانده در دیگچه  
 انداخته بر دیگدان نهاده طرز نهاری بران دهن دیگچه بند  
 نموده از قردفل و روغن بگهار داده چون یک جوش خورد  
 یخنی را تار تار نموده در شیره گندم اندازند و هیضم از زیر  
 دیگچه دور نموده بر آتش زکال جلد در دهند که جوش خورد  
 بعد از دو گهوژی لت نهایند پس شیر و شیرۀ برنج پخته از  
 پارچه گذرانده در دیگچه مذکور اندازند و لت کرده نمک دهند  
 باز یک گهوژی در دهند و باز لت کرده بعدیکه لت کنند که  
 مبرا شود بعد از آن در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده  
 بالا اندازند دار چینی و قردفل سوده بران ریزند

### (۳) ایضا پختن هریسۀ عدس

گوشت ، نیم آثار دال عدس ، یک آثار روغن  
 زرد ، سه پاژ برنج ، نیم پاژ جغرات ، دو دام  
 دار چینی ، نیم دام قردفل ، چهار ماشۀ ادرک ، دو دام پیاز ، پاژ  
 آثار کشمیز ، دو دام بادیان ، دو دام زیره سیاه ، دو دام ، نمک ، سه  
 دام - اول گوشت را بدستور یخنی کرده گداز نموده دال مذکور  
 به نمک جدا گداز کرده بگهار داده و برنج را خشکۀ پزنده و جغرات  
 هر سه را در آب یخنی در پارچه گذرانده قردفل بگهار داده گوشت  
 را تار تار نموده عرق ادرک و اندک دار چینی داده بران اندازند

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و  
خاکینها و سموسه و پوری و شیرینی ها و غیره

### نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه بادشاهی

گندم شسته و کوفته ، یک آثار گوشت ، دو آثار روغن  
زرد ، پاؤ آثار شیر ، پنج آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو  
ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام سیر ، دو دام ادرک ، دو  
دام بادیان ، دو دام نمک ، سه دام زیره ، یک دام - اول  
گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک  
داده بادیان و زیره را یکتا بسته انداخته یخنی موافق نمک  
کرده شوریده را از پارچه گذرانده از قردفل و اندک روغن  
بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و  
سیم آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم  
و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قردفل  
بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوریده  
پیامیزد و از زیر دیگچه همزم سوزان دور نمایند و برانگیز  
نگاهداشته لب محکم نمایند بعدیکه یکسان شود پس قردفل  
و دار چینی پیامیزد و از بالا روغن داغ نموده اندازند  
و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن  
زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک دام قردفل ، چهار ماشه پیاز ،



پخته شود اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی تویه تهِ بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

### (۳) ایضا پختن شش رنگی سیب چاشنی دار

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیمون ' نیم پاؤ زعفران ' یک ماشه کشمش ' نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد - اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیبه نموده نگاهدارند و شکر و لیمون را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیبه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چون چاشنی خشک شود و اندک بهاند زعفران داده باقی روغن را در ماهی تویه قیبه مذکور تهِ بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را درگی بندند دار چینی و قردفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

### (۴) ایضا پختن شش رنگی سیب نمکی

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرك ' یک دار چینی ' یک ماشه قردفل ' یک ماشه الانچی ' یک ماشه بیضه مرغ ' پنج عدد نمک ' یک دار - اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چون تیار شود از چمچه گو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی تویه نموده سیب را تهِ بسته مغز بیضه ها را اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شد از دیگران برگیرند



و از کفچه لت کرده چون در هم شود یک گهری دم داده لیکن برافش  
جلد بگذارند و باز لت کرده یک گهری دیگر دم دهند و باز لت  
کنند تا که لت خورده یک ذات شود قردفل و دار چینی سوده  
بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

## نوع دوم پختن شش رنگها

### (۱) پختن شش رنگ متعارف

پیاز، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، یک نیم پاژ  
زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو  
ماشه فلفل، یک تانک بیضه مرغ، پنج عدد اول پیاز را حلقه  
بریده در هم روغن بریان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده  
آمیخته در پیاز داده تم و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در  
ماهی توه که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد تم بسته مغز  
بیضه ها را درگی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد  
نباشد و کم هم نباشد چون بیضه پخته شود پیاز معده مصالحه  
و تمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز، هم تمک دهند و برگیرند

### (۲) ایضا شش رنگ گوشتی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار بیضه مرغ، پنج عدد  
دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه زعفران، یک  
ماشه ادک، یک دام کشنیز، یک دام پیاز، نیم پاژ تمک، دو دام.  
اول گوشت را قیبه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت  
را بگهار دهند و تمک کشنیز انداخته تم و بالا کرده چون گداز  
شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماهی توه تم بسته  
بالا تم مغز بیضه ها را درگی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

## (۲) پختن خاکگینه چاشنی دار

بیضه مرغ، ده عدد گوشت، پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشمیز، دو دام نمک، یک دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشمیز داده دو پیازه پر مصالحه کرده مغز بیضه های مذکور آمیخته است کرده مصالحه باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پاتیله سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش دهند و خاکگینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

## (۳) پختن خاکگینه نوع دیگر

بیضه مرغ، پنج عدد روغن زرد، نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ادرک، یک دام پیاز، دو دام زعفران، یک ماشه کشمیز، نیم دام نمک، یک دام اول مغز بیضه ها را از دست است کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاکگینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

## نوع چهارم پختن سموسه ها

## (۱) پختن سموسه ورقی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میحه، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تانک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشمیز، یک دام نمک دو دام



## (۵) بیضا پختن شش رنگی بادنجان

بادنجان، یک، آثار روغن زرد، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ  
 بیضه مرغ، پنج عدد ادرک، یک دانه دار چینی، دو ماشه الانچی، دو ماشه  
 قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک انبه، نیم پاؤ و نمک، دو دانه.  
 اول باد نجان را صاف نموده در آب جوش داده بگو بندد و نمک  
 به میزند و پنج دانه روغن پیاز بریان نموده بگهار دهند بعد  
 ازین جغرات و قیبه انبه اندازند چون تیار شود مصالح آمیخته  
 پنج دانه روغن در ماهی تویه اندازند باد نجان را ته بسته مرغ  
 بیضه ها را درگی نموده بر آتش دهند اندک مصالح و نمک بر  
 بیضه ها بریزند چون مرغ بیضه ها پخته شود از دیگدان برگیرند به  
 همین طرز توائی و کدو را تیار کرده اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات  
 چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی تویه به بندند بعد از آن پخت  
 شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ، آثار لیمون پاؤ آثار

## نوع سوم پختن خاکینه ها

## (۱) پختن خاکینه بیضه مرغ نمکی

بیضه مرغ، ده عدد روغن، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل،  
 یک ماشه الانچی، یک ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ  
 کشنیز، یک دانه نمک، یک دانه فلفل، یک تانک آرد بادنجان  
 بریان نموده، یک دانه اول مرغ بیضه ها و مصالح و قیبه و ادرک  
 و پیاز را یکجا کرده از دست خوب لت کرده چون روغن خوب  
 گرم شود بیضه لت کرده را در آن اندازند بالای پاتیل سرپوش  
 کنند و آتش کنند اندک آب دهند چون بگو و پخته شود روی  
 دیگر گردانند بطرف روغن کنند زعفران آب کرده اندازند  
 و قتیکه تیار شود از دیگدان برگیرند



## نوع پنجم پختن پوری ها

### (۱) پختن پوری گوشت

گوشت ' یک آثار میده ' یک آثار روغن ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قردفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ژانگ پیاز ' پاؤ آثار ادرك ' یک دامر کشنیژ ' یک دامر دال بودنت ' نیم پاؤ - اول درمیان میده پاؤ آثار روغن مالیده اگر هوا گرم باشد هفت دامر روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیبه باریک نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیژ داده بدستور دو پیازه سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکر پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال خرد را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیازه پر مصالحه نموده دهندگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میدلا شیریں میدلا دار

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار بادام ' نیم پاؤ عرق ادرك ' یک دامر پسته ' نیم پاؤ نبات ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قردفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه اول نبات را داده دار ساقیبه قیبه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرك داده بخارده و میده را پنج دامر روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکر او داده در روغن بریان کنند

### (۳) پختن پوری میدلا و جغرات

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار جغرات چکه ' نیم دامر اول میده را جغرات مالیده و پنج دامر روغن دهند و ببالند ادک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دامر روغن دیگر داده مشت دهند بعده پوری ساخته پر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز، نیم پاؤ - اول گوشت قیمه باریک کرده در روغن بریان نموده بگهار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنگار داده نگاهدارند و میعه را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت یکر و دهند از بیلین پوری ساخته ساته دهند اگر هوای گرم باشد چربی بز<sup>۲</sup> بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزد اگر هوا سرد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساته دهند و سموسه کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجای دو پیازه کشمش و پسته چو کوب نموده پر نمایند و در روغن بریان نمایند و بکار برسد

## (۲) پختن سموسه لقمی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میعه، یک آثار دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تاذک ادرك یک، دامر کشمیر، یک دامر پیاز، نیم پاؤ نمک، دو دامر - اول درمیان میعه روغن انداخته ببالند و از شیر خمیر بدستور سخت نمایند و در هوا گرم هفت دامر روغن درمیان میعه دهند گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده<sup>۲</sup> و بالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنگار داده میعه را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش چو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در سموسه پر کرده بریان نمایند

گلاب، دو دام. اول درمیان میدهد دو دام روغن و سفیدی بیضه‌ها  
پهالند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سه‌بوسه به شک  
از بیلن پوری ساخته از دوک کارد بصورت لوز تراشیده در روغن  
بریان کرده و شیرک قند تار بند نموده خربش‌وکیها آمیخته لوزها  
را در شیرک گرم اندازند چون شیرک بر لوزها طلا نموده بر آورده  
جدا جدا داشته میوه را ریزه نموده بر لوزها اندازند

### (۳) ایضا پختن فچلا و

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار عدس، پاژ آثار شکر چینی،  
پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه لائچی، دو ماشه پسته،  
دو دام ادرک، دو دام پپه بز مقدار ساخته. اول عدس را در آب  
جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده دو پیازه  
کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میدهد را  
بطرز سه‌بوسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته  
ساخته دهند اگر هوا گرم باشد روغن یک حصه و پپه بز دو  
حصه اگر هوا سرد باشد برابر آمیخته ساخته داده بطرز سه‌بوسه  
ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس  
دهند بطرز مذکور باز ساخته دهند و باره پوری دیگر ساخته بالای  
دو پیازه مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند  
نموده همین طور چهار پنج ته داده در روغن بریان کرده شکر را  
شیره عقبش تارچند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده چلاوه  
را در آن اندازند از قاشق در ورقها شیرک بدهند چون شیرک  
در خور شود بر آورده پسته را چو کوب نموده گشایش درست بجای  
عدس داده در روغن بریان نمایند



## (۳) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود، یک آثار روغن زرد، دو آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، یک ماشه الاچی، یک ماشه ادک، یک دانه زعفران، دو ماشه نمک، سه دانه جعفرات، دو دانه روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول دال را در آب جوش داده دانه دار بسایند و در نیمه پاؤ روغن بریان کنند چون نیمه پخت شود جعفرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده را خمیر کرده پوری ساخته در شکر پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

## نوع ششم پختن شیرینیها

## (۱) پختن ساق عروس

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار مغز بادام، پاؤ آثار قند، پاؤ آثار شیر، نیمه آثار - اول شیر و پنجه دانه روغن را در هوا سرد مالدیده و در هوا گرم هفت دانه روغن مالدیده بالا بر کالبه تهنه ساق عروس از دست درست کرده در روغن معده کالبه بر آتش ذرم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزند و ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیمه آثار شکر چینی تار بند نموده از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور پال شود

## (۲) پختن گله پر پاؤ

میده، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار قند، نیمه آثار بیضه مرغ، سه عدد پسته، نیمه پاؤ مغز بادام، نیمه پاؤ مشک، یک ماشه

شود آتش یک هییزم کنند که گرم ماند که شیر به سفید شود  
و از مالیدن انگشت داده بپاید بر انگیز گرم نموده بودندی مذکور  
را انداخته تده و بالا نموده لثو بدهند

#### (۶) پختن اندرسه

آرد برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، بست  
و دو دام. اول شکر را شیر به تار دار درست نموده موافق شیر به  
آمیزی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن داده آتش دور  
نموده این قدر آتش دارند که کڑاهی سرد نشود پنج گهژی از  
گف گیر لت کنند که نرم شود از آتش بر گرفته دو گهژی دم  
دهند باز از چکه میده را در خوان مشیت داده اندرسه ساخته  
روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله  
سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لت دهند و در  
روغن بریان کنند

#### (۷) پختن بالو شاهی برب

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار.  
اول پاؤ آثار روغن در میده داده بمالند بعد ازیں از آب گرم بمالند  
باز پنج دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده تده و بالا  
نموده خمیر کنند بعد ازیں برده ساخته روغن و اندک جغرات  
مالند و روغن گرم برده را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت  
پختن دهند یک روپخته شود برده را از سینک سوراخها داده  
شیر به آمیزی تار بند نموده برده ها را دران انداخته شیر به را  
از کفچه لت کرده باشند که سفید شود و برده را غلاف شیر به  
سفید کرده نگاه دارند که خشک شود و خرمة را بهمین طور تیار  
کنند لیکن یکده خرمة را از برده کمتر کنند

## (۳) ایضا پختن آمیزنی موش و ماش

شکر چینی، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، چکه یک آثار دال موندگ شسته، پاؤ آثار. اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیخته لت نهانند چون مقدار دو گهری یا زیاده لت نهاده دادند عمل کرده پس قطره از آن بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش موافق دهند و پیتی مذکور را در پارچه

بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیالی در روغن آمیزنی سازند و در شکر سیوم حصه آب داده بر آتش دهند و کف از بالای دور کنند یا قدری شیر بیک صافی نهانند چون شیر در کفگیر بند شود آتش کمتر نهانند چون تار بند درست کرده شیر را بر انگیر دهند و آمیزنی مذکور بریان شده را در شیر غوطه دهند چون از شیر پر شود در ظرف دارند اگر پیتی ماس نهاده جغرات نهانند<sup>۲</sup>

## (۵) ایضا پختن لثاوتی موتی چور

دال نخود، یک آثار شکر، یک نیم آثار روغن زرد، یک آثار جغرات، چکه، پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارند یک دام روغن انداخته لت کنند بعده جغرات قدری انداخته تا چهار گهری لت کنند بعد از آن یک گهری دم دهند روغن بر آتش درم گذاشته بوندی بمقدار نخود ساخته بریان کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد دهند چون کف بالا بیاید آتش درم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چون قطره شیر در کفگیر بند



## (۱۰) پختن شکر پاره های بادام

میده، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ آثار مغز بادام، سه پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میده مالیده و بادام را سوده بپامیزد و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار ماند بعد ازان محبت ملائی داخل میده نموده و شکر پاره ساخته بریان نموده چاشنی قار بشد کرده و شکر پاره گرم در چاشنی اندازد. - نوع دیگر شیر را از کفچه زده سفید کنند با لعاب بادام ساقیده در شیر مذکور آمیخته میده را ازان خمیر کنند و شکر پاره ها ساخته در روغن بریان نمایند و سرد نموده دگامدارد.

## قسم نهم در انواع شولیه کهچڑی

## (۱) پختن شولیه کهچڑی معروف

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ گوشت، یک آثار دار چینی، پنج ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تانک چقندر، پاؤ آثار شلغم، پاؤ آثار زردک، نیم آثار و دال موندگ پاؤ آثار عدس، پنج دام نخود، پاؤ آثار ساگ پالک، پاؤ آثار ادک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده هر سه دال را اندازند و بالا نموده بریان کنند کشنیز انداخته آب کشاده داده گداز کنند چون گوشت نیم گداز شود چقندر و غیره اندازند بعد از گداز گوشت چقندر و غیره بر آورده شوریده را با دال ها از پارچه گذرانده از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده گوشت را نیز بگهار داده باهم آمیخته برنج با شوریده و گوشت و غیره انداخته خوب جوش دهند چون لوبه خوب جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی و فلفل

## (۸) پختن کهاچه

میبد، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار  
 اول میبد را طرز سموسه خمیر سخت به نمک نموده میبد یک پنجه  
 ساخته از یک پیله پوری مقدار پاپز کنند دو پاپز را جواله اندازند  
 باز بیان کنند ساقه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست  
 بریخته اندک لت نموده از بیان صاف درست ساخته از کار  
 صورت کهاچه کرده از میان دو پاره نموده در روغن بر آتش ملایم  
 بریان کنند و شکر را شیره تار بند نموده کهاچه را غوطه در شیر  
 داده جدا کرده یک سور دهند و شیر باقی را نیک لت نمایند  
 که سفید شود بر کهاچه ها طلا کنند و یک وجه ساقه کهاچه اینست  
 که اول میبد را یکنه کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم  
 چهار غوطه دهند که میبد گرم شود باز در هم نموده به هم  
 پارچه کنند از روغن خام یا پیه<sup>۱</sup> بز آمیخته لت کرده مثل عمل  
 نموده ساخته دهند و آنرا کویند که به به به بر سموسه و  
 کهاچه دهند

## (۹) پختن شکر پاره

میبد، یک آثار ملائی، پاژ آثار مغز بادام، یک نیم پاژ  
 شکر چینی، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه اول  
 ملائی را بمیبد بیا میزند بادام را سوده لعاب نموده ازان میبد  
 را خمیر کرده لت نموده به و جلا کرده شکر پاره آراسته در روغن  
 بریان برنگ بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکر پاره ها  
 را غلاف کنند



نمایند و کچهری را شوریده گداز کرده با مصالح درست برشته دو پیازه  
مذکور انداخته یک هوائ آتش داده در کنند و از بالا روغن  
داده چهار گهژی در دهند که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن  
وقت برگیرند

### (۴) ایضا پختن کچهری گجراتی

روغن، یک آثار کچهری موندگ شسته، یک آثار دار چینی،  
دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانگ زیره  
سیاه، یک دانه سیر، یک دانه ادک، یک دانه نمک، در دانه  
پیاز، پاؤ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون سرخ  
شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چون این همه  
سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا  
کرده بردن را شسته اندک نمک و بالا کنند پیاز و زیره داده آب  
موافق گداز نموده در دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند  
و اندک در داده از دیگدان برگیرند

### (۵) ایضا پختن کچهری جاذگری

گوشت، یک آثار کچهری موندگ، یک آثار روغن، سه پاؤ  
دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ  
آثار ادک، یک دانه نمک، سه دانه کشنیز، یک دانه اول در روغن  
پیاز بریان نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز  
داده نمک و بالا کرده آب داده بعد از آن کچهری شسته اندازند  
چون پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی ساقیده از روغن  
باقی داده نموده حدادی بریزند



سوده اندازند پلیس برنج اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند  
اگر چاشنی دار خواهند چون برنج نیم بخت شود شوله چاشنی  
آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و  
در شوله مذکور نیز بگهار دهند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار  
نیمون پاؤ آثار

### (۲) ایضا پختن کهچڑی ساؤد خانسی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار کشنیز، یک دام نمک،  
سه دام ادری، یک دام بیضه مرغ، یک عدد کهچڑی مودگ، یک  
آثار ساگ پالک سوده، نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار  
داده نگاهدارند و نیم آثار گوشت را قیقه کرده نیم پخت کرده  
مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور  
کرده قیقه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیقه را نخودی بندند  
و در روغن از قرنفل بگهار دهند معه اندک شوربه آمیخته بعد  
ازین مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یخنی  
و مصالحه داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک بماند از  
زعفران و نخودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قرنفل گوشت  
را بگهار دهند و دمر کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کار  
دو پارچه کرده بالا دهند

### (۳) ایضا پختن کهچڑی مقشرا

گوشت، یک آثار کهچڑی مودگ شسته، یک آثار روغن زرد،  
نیم آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الاکچی، دو ماشه اول  
گوشت را پارچه نموده بدستور پولاؤ یخنی پخت کنند شوربه از  
پارچه گفرانده شوربه را معه یخنی از قرنفل بگهار داده و باز گوشت  
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالحه داده  
دو پیازه سفید کنند و بر مصالحه باشد و زعفران سوده آمیخته قیاز

قسم دهم در انواع مربه ها و اطعمه ها و حلوه ها و غیره  
و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ  
نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول انبه را لوز نموده  
از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهژی شسته  
از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه  
انداخته یک جوش دهند که عفش شود باز لوز و شیره بر آتش  
درم دهند که شکنجی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه انناس

انناس نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار انناس را پارچه  
نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهژی بدارند بعد ازین  
از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش  
ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکنجی پیدا کند سرد نموده  
نگاهدارد

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاژ جغرات ، نیم  
آثار نمک ، پاژ آثار لیمون ، یک عدد - اول کمرکه نیم پخت را در  
کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار  
گهژی بخیسایند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهژی مانند بعد  
ازین بآب شسته از خلال سوراخها کرده در آب چونه اندازند بعد  
از یک گهژی این آب دور کرده آب چونه یک بار کنند بعد از



## (۶) ایضا پختن کهچڑی بے آب

گوشت ، یک آثار کهچڑی ، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک  
 آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ،  
 یک تانک کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام اول گوشت  
 را قیمة کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق  
 پیاز آمیخته چهار گهری نگاهدارند و کهچڑی را در روغن  
 بریان کنند و قیمة گوشت را در کهچڑی بیامیزد مصالح سوده  
 اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیبک آنچ چون آب گوشت  
 و پیاز خشک شود یک گهری گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده  
 صاف کرده بر روی دیبک گذاشته سرپوش بالای آن کنند چون تیار  
 شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزند

## (۷) ایضا پختن کهچڑی طاهری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، سه پاؤ بڑی مودگ ، سه پاؤ  
 دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک  
 پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زرد چوب ، یک دام  
 نمک ، سه دام اول قیمة زرد چوب را سائیده در آب حل کرده  
 در روغن بریان نمایند بعد ازین روغن را در پارچه گذرانده گوشت  
 را از قرنفل دران روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته  
 و بالا کرده آب موافق یخنی پیلا انداخته گداز کنند باز بڑی  
 مودگ را در روغن بریان در یخنی اندازند و ادرک و پیاز مخکور  
 اندازند بعد ازین برنج اندازند چون پخته شود مصالح سوده اندازند  
 و در لنگری کنند



آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی توبه به پزند و سرد نموده بگویند و از غریبال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده غسل آمیخته بر سر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تور بندند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاژ آثار میده یک آثار

### (۲) ایضا پختن حلوه کمانج

کمانج، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چیننی، یک آثار اول کمانج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غریبال بگذرانند و در روغن بریان نموده شیره قطره بند نموده بر سر آن بریزند و عرق دو عدد لیمو اندازند و نگاهدارند

### (۳) پختن حلوه زردک

زردک، یک آثار روغن زرد، نیم پاژ شکر چیننی، آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیلد کنند و از کفچه لت نمایند که خوب درهم شود بعد ازیں میده را در روغن بریان نموده شیره شکر انگشت پنج در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه تراشند

### (۴) ایضا پختن حلوه ادرک

ادرک به ریشه، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چیننی، نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

---

۱ - مالضم و تشدید میم و تخفیف آن محروف کلیچه - خمیه را نیز بهما بهت آن کماج گویند

یک، گھڑی آب مذکور دور نموده تا چهار گھڑی قدره جغرات را دور نموده در آن تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند چون رنگ دوغ آبیون شود در دوغ دیگر انداخته اندک، جوش دهند چون گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرک لیمن داده در پنج دانه شیرک شکر جوش کنند چون گداز شود از شیرک جدا کنند شکر را شیرک عفش نموده کبرک، در و انداخته یک، جوش ملایم داده سرد کرده در مرتجان نگاهدارند

### (۳) پختن مربی کیلا

کیله پخته، یک، آثار شکر چینی، نیم آثار لیمن، یک، عدد، اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیمن در آن چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک، جوش داده سرد نموده نگاهدارند

### (۵) پختن مربی پهایسه

پهایسه مفت، یک، آثار شکر چینی، دو آثار، اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهایسه ها در آب انداخته نیم گھڑی مانده دهند چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده در آن انداخته یک جوش داده پس پهایسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند و قتیکه عفش شود سرد نموده پهایسه در آن انداخته نگاهدارند

### پختن حلوه ها

#### (۱) پختن حلوه کشمش

کشمش یک آثار میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شهد، پاژ آثار مشک و غلاب قدره، اول پاژ

سوده در اخیر مرتبه باشیر آمیخته لت نهانند چون بهم بسته شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملع شود باقی قند را شیر تارینند نموده بدستور مسطور بپزند و حاره مقراضی شود

#### (۸) ایضا پختن حلوه بخود بریان

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار پسته ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیم پاؤ آرد نخود بریان ، یک آثار . اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیر تارینند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربح آثار این در شیر بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نموده باشند پاؤ گهری آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربح آثار بطرز مسطور اندازند همیس وجه دو چهار مرتبه اندازند و حل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عفش شود آن را انداخته روغن داده از کفگیر لت نموده چون خوب بریان شود سخت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا نموده اندازند

#### (۹) ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر

بادام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میوه ، دو دام . اول خرما و بادام را اندک آب انداخته همه شب در شبنم قرار دارد صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و میوه را در روغن بریان نموده شیر میوه اندازند و لت نهانند چون پسته شود از آتش برگیرند بجای معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته ای قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تر شود



پسایند و دو دام میده آمیخته در روغن بریان سازند بعد از آن  
شیره را بر قوام اندگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش  
ملایم به پزند که پخته شود و اگر لازم خواهد نیم وزن شکر  
و شهد پاشند

#### (۵) پختن حلوا بادام

بادام ، یک پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم پاؤ  
اول بادام مقشر نموده پسایند و شکر را شیره نموده بادام سوده  
دران اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ  
نموده دهند و برگیرند اگر در حالت تر روغن داده برگیرند  
چمچه خوری شود و اگر خواهند که تور بندند شکر بوزن  
برابر بموجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

#### (۶) ایضا پختن حلوا کشمش

کشمش ، پاؤ آثار روغن ، نیم پاؤ شکر چینی ، پاؤ آثار اول  
کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده  
لت نمایند چون خوب لت شود شیره چاشنی عقیقش تار بند  
نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

#### (۷) پختن حلوا شیرگاؤ

شیر گاؤ میش ، یک آثار قند سفید ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم  
پاؤ مغز بادام ، سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند  
اما ملائی درون افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش کم کنند  
چنانچه آتش یک همزم باشد ربح آثار از شیره مذکور در شیر اندازند  
و از قاشق دو سه کثرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربح شیر شیره  
همان طور انداخته همین دستور همه شیره اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش داده آرد بریان مذکور را اندازد و لت نمایند چو پخته شود و بسته گردد برگردد

### (۱۳) ایضا پختن حلولا کاسنی گدو یعنی گدو دکهنی

گدو زرد، دو آثار روغن زرد، نیمه پاؤ تباشه یا شکر، نیمه آثار مشک، یک ماشه گلاب، ده دانه زعفران، یک دانه اول پوست گدو صاف کرده بموجب موازده مذکور اندک آب انداخته در دیگچه اندازد و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بخار بند شود بعد از دو گهری و قتیقه خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه لک انداخته پیچ دهند که جماعت آب از وی برآید و گدو مهرا گردد و بطرز آلو خمیر کرده بعد از آن در روغن مذکور انداخته بریان کنند بعدیکه بوی بریان شدن ظاهر گردد بعد از آن شکر را قوام انگشت پنچ کرده گدوی بریان کرده را اندازد و کفچه زنند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد از آن برگردند و زعفران سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن گدو در شیر اول زعفران اندازد بعد از آن گدو را فرود آورده قدری گلاب و مشک بقدر استعداد پیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شیر داخل کنند و قتیقه شیر خوب عفش شود زعفران و خورشپوها و غیره انداخته در خراچچه گرفته پهن کرده لوز باشوک کارد به پرند

### (۱۵) ایضا پختن حلولا بیضه مرغ

بیضه مرغ، چهار عدد روغن زرد، ده دانه میده، چهار دانه تباشه، پاؤ آثار زعفران، یک دانه اگر خواهند که زرد رنگ

## (۱۰) ایضا پختن قر حلوۃ نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنجم ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارد و قتیقه درسته بشیند آب نیلگون دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته بشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از پارچه گفرانده در پاتیل کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش نهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چون پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بپاشند و بسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

## (۱۱) ایضا پختن حلوۃ نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدری آتش داده شیر تار بند اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

## (۱۲) ایضا پختن حلوۃ بونث

دال نخود سیز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریان کرده میده ساخته در روغن بریان نموده شیر شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چون پخته و بسته شود بر دارند

## (۱۳) ایضا پختن حلوۃ بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان نموده و



## (۱۷) ایضا پختن حلولا بیضه مرغ نوع دیگر

برای قوت بخت به بسیار دافع است حکم سیماب دارد. بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، نیم ماشه موچرس، نیم ماشه شکر چینی، چهار ماشه مشک، پوژن دو جو روغن زرد، چهار دانه اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه ها مذکور علاجه کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش ادگشت نهاده از چوبه لت کرده باشند و قتی که بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند و قتی که خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و چهار بخورند همی طور هر روز تیار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدای تعالی به بینند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه ها مذکور که بماند در و نمک و مرچ انداخته علاجه در روغن بریان نموده بالای حلوه مذکور بخورند

## (۱۸) ایضا پختن حلولا رشالد

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار - اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیاله چینی برگیرند و ده یا بست تا سنگ مالش را از کبر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را باسینگ ها لت کنند بعدیکه خوب کف پیدا کند و لبالب پیاله شود بعد از آن قند را شیرت تار بند نموده آتش گرم کرده شیرت بیضه کف کرده را در آن اندازند و از کفچه چوبه که پیش حلوه پزان میباشد بدان لت میگردانند باشند بعدیکه بر قوام آید لیکن بعدیکه شیرت بدان نهاید و اعصاب بیضه ها بالا نهاید

کنند بیضه محده زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورند و طریقی که اول آرد را پارچه بپز نموده میدهد او بهوجب موازنه مذکور بگیرند بعد از آن بیضه را شکسته شیرۀ آنها را در پیاله چینی یا مس بهر نوع که باشد در آن گرفته تپاشه ها را درهاون دسته سائیده و در شیرۀ بیضه ها داخل کرده خوب بت کنند و جمله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیرۀ بت نهانند و بعد از آن شیرۀ و میدهد مذکور را در روغن بریان کنند بعدیکه خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود در آن انداخته زود زود کفچه زنند که همان یکسان شده مانند دانه خشخاش شود بریان شدن دهند بر آتش درم و قتیکه اندک برپستگی بیاید گلاب و مشک قدری انداخته برگیرند و با آن خوری شود

#### (۱۶) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ دیگر

بیضه مرغ ' شش عدد شکر چینی ' خیم پاؤ روغن زرد ' دو از ده دام . اول بیضه ها را شکسته سفیدی بمده زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نهانند تا که سفیدی و زردی بایکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا دو سه گهری بآتش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهری بآتش نهانند بدستور سابق از کف دست تا که خوب مخلوط شود آن زمان در پاتیل انداخته بر آتش درم نهاده از چمچه بت میکردند باشند و فرصت ده دهند که پوئلی بیفتد تا که حلوه مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و بکار برند



## (۲۰) ایضا پختن حلولا فرنگی

شکر چینی ، یک آثار نشاسته ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ - اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند بعد ازیں نشاسته را در آب حل کرده از پارچه گذرانده در شربت مخکور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند که زود بر بستگی آمده باز آب داخل نمایند و بدین طریق دوسه مرتبه آب داده پخت شدن دهند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچه میزدند باشند وقتی که بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بدینکه سرخ رنگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوئی هرچه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کالسه گلی نگاهدارند برام سفر بکار آید و بهر دست مدید بد مزه و ضائع نشود

## (۲۱) ایضا پختن حلولا حوال دار

ذرات ، دو نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار میوه ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد - اول میوه را در آب حل لیکن آب بسیار نه اندازند در پارچه بند نمایند بعد ذرات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک ازان بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و سفیدی یکنه بیضه را قوام مخکور را از آتش فرود آورده انداخته خوب حل کرده بر آتش دهند و کفچه میگردانند باشند بدینکه مانند فالوده شود اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لیستی بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دام انداخته باز قوام لیستی یعنی لیستی آرند بعد از قاشق خورد و در خوانچه روغن مالیده مانند نان خطائی برآرد جدا جدا اندازند چون بسته شود بجای سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بخورش آرند



عرضه یکسان باشد بعد از سرد شدن علامت تیار شدن است از آنش  
برگیرند به دای خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد  
فروید آوردن انداخته ساعتی است کنند و بکار برود

### (۱۹) ایضا پختن حلولا رومی

روغن زرد ، یک آثار میدهد آرد ، پاؤ آثار خمیر میانی جلانی ،  
پاؤ آثار زعفران ، دو دانه شنگرف ، دو دانه مشک ، یک ماشه گلاب ،  
دو نیم دانه مغز پسته ، نیم پاؤ مصری ، یک آثار شهد پاؤ  
آثار ، سپاری چهلایه ، اول باید که میدهد را با خمیر مذکور بیامیزند  
و بعد از آن قدری آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر  
منگوچهی سازند چهار گهژی توقف کنند که خمیر شود بعد از آن  
میده را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شنگرف کنند و یک  
حصه را پایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را  
باید که سپاری سوخته کرده با باقی زعفران در هم نموده سبز  
رنگ نماید و یک حصه پرنگ خود بحال مازدن دهند بعد از آن  
باید که روغن داغ نمایند و هر کدام علاجه در کفگیر که از آن  
شریعت پاک میکنند اندک اندک در آن کفگیر گرفته با دست مانند  
منگولی بیفشارند و بریان کنند وقتی که جله بریان شود همه  
را یکجا کرده نگاهدارند و نهایت را قوام نموده و شهد را در آن داخل  
کرده کف از و دور ساخته چون بر قوام سخت آید که آن را قوام  
پاک گویند جمله بودی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک  
با گلاب حل کرده اندازند و در خلج بر آورده پهن کنند و از بالا پسته  
مغز تراشیده نیز پزند و اگر روز خواهند همان ساعت با کارد حصه  
روز ها نموده نگاهدارند یا به همان قسم مازدن دهند بهتر چنان است که  
خط کسی روزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدری روغن  
مالیده بر آرند که بوقت سرد شدن روز درست بر خیزد و نگاهدارند

بعد از آن از ظرف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعد از  
 آرد گندم مذکور ساقچیده نگاهدارند و یک پاژ آثار آرد همین  
 گندم مذکور با شکر چینی و آرد میوه مذکور آمیخته این هر سه  
 را با آب سرد یک جا نمرده از دست حل سازند تا که غلوط نهاند و آب بوزن  
 نیمه من انداخته کفچه زدن بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن  
 تا مل نکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط  
 سازند و قدری آتش بنیز پاتیل بگذارند آتش تیز نکنند هر گاه  
 که سخت سکند بشود از کار قدری برداشته سرد سازند چون  
 ضرب پانگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواند مشک  
 و دار چینی گرفته با میوه های مذکور در طوره مذکور انداخته  
 و آمیخته از کراه بر آورده بر تاز کاغذ کلان قدری روغن مالیده  
 بر روم تاز انداخته حلیه مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود  
 تا چهار پهر نگاهدارند و علی الصبح هر روز نیم پاژ بخورند که  
 مقوی باد است و منفعیت بسیار دارد

#### پختن فالوده

نشاسته، یک آثار شیر، چهار آثار قند سفید، دو آثار بادام،  
 دو دام آب، دوازده آثار، اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر  
 حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفچه  
 رخی نمرده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزد چون  
 مثل شهد شود از دیگدان برگیرد و قند باقی را شیر نمرده  
 اندازند بعد از آرد خورده بریای دو دام و بادام بریای سوده نیم دام  
 بالا بریزد و اگر خواهند به دیک پزند سفید دانه یعنی مکی  
 باریک معده میوه و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاژ آثار



## (۲۲) ایضا پختن حلاوة مقراضی

دشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن  
 زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه پسته، نیم پاؤ پسته، نیم  
 پاؤ اول دشاسته را در روغن بریان نمایند بمذیکه سرخ شود و بوسه  
 خوش آید بعد ازان شربت را در شیر قطره بند بر قوام آورده  
 دشاسته بریان نموده را مع روغن در قوام انداخته پخت نمایند  
 بمذیکه روغن جمله از جدا شود لیکن زعفران را بآب ساقیده  
 در شربت انداخته بر قوام آورد بعد از تیار شدن بادام و پسته  
 را چهار پاره نموده در طبق بر آورده بالا باشند

## (۲۳) ایضا پختن حلاوة بیه روغن

دانه برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک  
 دار - اول نیمه برنج را سائیده دانه بر دارد لایق پن بهته در  
 آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را  
 شیره نموده دانه برنج در شیره اندازند و تخم ریحان شوئیده  
 اندازند و به پزند جمله بسته شود برگیرند

## (۲۴) ایضا پختن حلاوة سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میده، دو آثار جوز عرقی، چهار  
 عدد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دار بادام، چهار دار چلغوزه،  
 چهار دار مغز بادام چهار دار چروخوی، چهار دار مشک، چهار ماشه  
 روغن گاؤ، یک آثار و یک پاؤ گندم میده دو آثار مذکور را در  
 پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا دروز آب  
 دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور تا سه  
 روز نگاهدارند تا که انگور گندم ظاهر شود و رشته ها بر آرند



در خاکستر انگشت که گرم باشد مثل الکا که به که بچاها می پزند  
بعد از آن روغن و شهد انداخته مالیده سازند و ناشسته بخوردند که  
بسیار نافع است

ایضا پختن پن بهته

داده برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار مشک و گلاب قدری،  
شکر را شیره قطره بند نهوده مشک و گلاب داده سرد کنند و دانه  
برنج را در آب کشاده جوش نهوده در صافی انداخته آب مذکور دور  
کرده بالا آب سرد انداخته از آب سرد نهک شوئیده در شیره اندازند  
و در انگری کشند و اندک آب سرد پنیر اندازند و یادر شربت  
انداخته بکار برند

## طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیبی

میده، یک آثار روغن، یک آثار شکر چینی، یک آثار شیر، نیم  
آثار - اول شکر را شیره انگشت پیچ نهوده پنجم دام روغن در میان  
میده داده بمانند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجورها  
را بسته در روغن بریان کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصی

میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر،  
یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گهری بمانند و فرار  
آب دهند و دو گهری دم داده و شکر خشک آمیخته دو گهری بمانند  
تا که بسته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گهری بمانند اگر  
ملاقی دهند یک دام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل  
کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن بریان نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده  
کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عمل گردد سرد نموده از  
قوام بیامیزند و برگینند

#### ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ، چها دام قند سفید ، دو آثار - اول  
دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگذاشیده باز  
همان آب در دانه برنج انداخته و سه و بالا نموده از برنج جدا  
کرده در پارچه گذرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود  
آب مذکور در شیر آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر  
مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زده تا که پخته شود و  
قند را شیر نموده اندازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

#### ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ  
دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه - اول نشاسته  
را سوده در روغن بریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و  
اندک آب شیر گرم انداخته است کنند و باز بر آتش نهاده جوش  
دهند چون نیم پخت شود چاشنی شکر کرده و قتیکه تیار شود  
مصلحه بران ریزند و برگینند

#### ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میوه ، نیم پاؤ مسکه  
باروغن گاؤ ، نیم پاؤ - اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده  
در نیم پاؤ میوه انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده تپاشه آمیزد و بکوبند چون مضحل شود در طبق کرده دو دانه جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دانه روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریان نمایند

### (۳) ایضا پختن گلگله انبه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیرۀ انبه رسیده، سه آثار شکر چینی، نیم پاؤ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و شیرۀ انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریان کنند و بکار برند

### (۵) پختن گلگله انبه نوع دیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر چینی، نیم آثار شیرۀ انبه، نیم آثار دار چینی، دو ماشه. اول سه دانه روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیرۀ انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

### (۶) ایضا پختن گلگله خاصه

کهور شیر گاؤ، یک آثار شاسته، یک آثار مغز بادام، دو دانه شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار - اول کهور را محله شیرۀ و شاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مقرر در هر گلگله داده در روغن بریان کرده شیرۀ شکر تار بخند نموده گلگله در آن اندازند



## طریق پختن گلگله ها

### (۱) پختن گلگله

میده یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، دو ماشه شیر، یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده چهار گهڑی دم دهند تا که میده خمیر گردد و بعد از دست خوب لت نمایند و شیر شکر قوام میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مخلوط اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد عفش شود پاتیلده از آتش فرو گرفته لت دهند چون سرد شود در روغن پاتیلده دیگر کرده بر آتش ملایم دهند و گلگله نموده بریان کنند

### (۲) ایضا پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی، یک آثار لیمون، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه کشنیز، یک دام میده یک دام روغن، یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحه مائیده بیامیزند میده را در آب لیمون بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی تاربتد گرم نگاهدارند و گلگله را بریان کرده گرم گرم در شیر اندازند چون در شیر گذار شوند و شیر پر گردد برگیرند

### (۳) ایضا پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار، یک آثار تمباش، نیم پاؤ روغن زرد، نیم آثار جغرات، چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تا که سبوس یعنی بهوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قردفل و الایچی سرده آمیزند  
 لت کنند تا آنکه آبله بر آید و مغز یک بیضه بیامیزند  
 بروی پیاله پارچه لی بسته قدری سفیدی بیضه بران بماند و  
 پیشی مذکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لگ آراسته  
 کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قهوه ادرک را بره  
 چسباندند بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و از گری کرده بره  
 را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه  
 بره ها پخته شوند پیشی را لت نموده باشند تا که سخت و خشک شود

## (۲) ایضا پختن بره پیتی

مغز برد به یعنی مغز پیشته ، دشت آثار پیشی ماش ، یک  
 آثار شکر چینی ، یک آثار دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو  
 ماشه نمک ، نیمه دام ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام جغرات ، یک  
 آثار - اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده ساقیده و مصالحه  
 آمیخته در پیشی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گهری  
 لت نموده دو گهری نگاهدارند بعد مصالحه آمیخته هشت دام  
 جغرات آمیخته دو گهری در دهند بر پیاله پارچه بسته از دست  
 بژه ساختن در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند  
 و اگر از مودگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

## (۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه ، یک آثار روغن ، یک آثار شاسته خشک ، چهار دام شکر  
 چینی بسته دو دام - اول شاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر  
 پیاله پارچه بسته بژه بران ساختن در روغن از آتش جلد بریان  
 نمایند اول شیره تار بند نموده نگاهدارند و بژه ها پخته دران  
 اندازند چون شیره در بره خشک شود بسته بریان کنند چو کوب



## (۷) ایضا پختن گلگله پیٹی ماش

پیٹی ماش، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، نیم آثار  
بیضه مرغ، یک عدد اول پیٹی را در پارچه گذرانده سفیدی بیضه داده  
لت نمایند چاشنی تار بمده نموده نگاهدارد و گلگله را بریان نموده در  
چاشنی اندازند و قدری آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکار برند

## (۸) ایضا پختن گلگله موقی نما یعنی خورد خورد

میده گندم، یک آثار شکر چینی، یک نیم آثار روغن یک آثار  
جغرات چکه، نیم پاؤ شیر، دو نیم آثار، اول سه دالر روغن  
در میان میده داده خوب بهالند بعده جغرات داده پس شیر جوشانیده  
چون قاشق چسپید بگیرد در آن شکر آمیخته یک جوش داده فرو گرفته  
نیم سرد نموده در میده آمیخته خوب لت نمایند که آبله بر  
آید در روغن گلگله خورد خورد بریان نمایند

## (۹) ایضا پختن گلگله آرد برنج

آرد برنج، یک آثار روغن، نیم آثار شکر چینی، یک نیم  
آثار جغرات، سه آثار دار چینی، دو ماشه، اول در آرد مخکور یک  
دالر روغن داده بهالند و چهار گهری از جغرات لت کنند بعده دار  
چینی سوده بیامیزند و چهار گهری دالر داده گلگله در روغن بریان  
نموده در طبق کنند و شیر را چاشنی پنج نموده از قاشق گرم  
گرم بر گلگله ها اندازند که شیر هم در آن خشک شود و بکار برند

## طریق پختن بره ها

## (۱) پختن بره ماش

دال ماش، سه پاؤ دال مرنگ، پاؤ آثار روغن، پاؤ آثار بیضه  
مرغ، پنج عدد، ادرك، یک دالر قندیل، یک تاذق قندیل، دو ماشه لانیچی،  
دو ماشه دار چینی، دو ماشه کنگلیز، دو دالر نمک، دو دالر، اول



جوش داده از قردفل در روغن بگهار داده دورها اندازند چون پخت  
شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندو هی چاشنی دار

آرد مودگ مقشر ، یک آثار جغرات ، یک آثار شکر چینی  
یک آثار روغن زرد ، نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه  
الانچی ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک . اول آرد مودگ را از آب و یک  
دامر جغرات آمیخته جوش داده لت نموده چون بسته شود دورها  
پزند و نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نموده بر آغز دهند و  
جغرات را در پارچه گذرانده مصالحه آمیخته دارند دورها را در  
روغن بریان کرده در شیر اندازند چون در خورد جغرات بیامیزند  
و بکار برند

پختن رکهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الانچی  
دو ماشه فلفل ، یک تاذک ادک ، یک دامر زرد چوب ، نیم دامر برگ قنبرل ،  
بست عدد نمک ، دو دامر اول آرد ماش را در عرق ادک و مصالحه  
نیم سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده همی رسخت نموده  
صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و  
آتش کم کنند و پاؤ گهرای تحمل نموده چون آرد ادک خشک شود  
باز آتش کنند چون پخته شود برآورده ادک روغن بریان نموده  
ادک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکهونچی ها  
را در آن روغن از قردفل بگهار داده ادک آب داده چون تیار شود  
برگ قنبرل سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی  
سوده نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای جره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد  
بریان کرده در آب منگور اندازند و غوطه داده بر آورده  
بکار برند

## پختن کندو های ها

### (۱) کندو های شالا جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو  
ماشه الاچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک روغن ،  
یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد نخود را از آب  
آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود  
بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان  
کرده قدری جوشن که در دیگچه مانده باشد در آب  
جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سمبلیت  
یعنی میتی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش  
نموده نورها را منگور را دران اندازند تا که پخته شود مصالحه  
سوده اندازند و برگیرند

### (۲) ایضا پختن کندو های موزگ

آرد موزگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم  
پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ،  
یک تاذک زرد چوب ، نیم دام ادک ، یک دام نمک ، دو دام -  
اول آرد موزگ را در آب آمیخته جو شانده و از کفچه لت نمایند  
چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده نورها به پزند  
و در روغن بریان کرده قدری آرد موزگ که در دیگچه مانده باشد  
در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن بریان کنند و جغرات را از پارچه گسترانده دورها در جغرات آمیزند و اگر رایحه دو پیازه ساگ بکنند و بریان نموده از قردفل بگوار داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران ساقیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

### طریق تیار کردن اچارها

#### (۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر، یک آثار سرکه، یک آثار شکر چین، سه پاؤ پودینه، دو دام - اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدری جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

#### (۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند، یک آثار برگ املی، پاؤ آثار دانه های رائی، یک دام شک، سه دام - اول زمین قند را محله پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه محله پارچه های زمین قند انداخته جوش کنند بعد پوست ها از پارچه دور نموده رائی و شک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعد در قیل اندازند

#### (۳) تیار کردن اچار انبه بیه تخم کب در و جالی بستی باشد

انبه، یک آثار دانه سیاه، یک دام شک، سه دام لعاب لپس، یک دام ادرك، یک دام - اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد از آن تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاوه نگاهدارند و قیوه انبه را بسایند که مانند



## طریق پختن راتییه ها

### (۱) پختن راتییه سیب

جغرات ، یک نیمه آثار کشمش ، نیمه پاؤ سیب ، نیمه پاؤ روغن ، نیمه پاؤ آرد نخود ، یا هر آرد که باشد نیمه پاؤ قند سفید ، دو دانه دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه الائچی ، دو ماشه ادرک ، قدری زعفران ، چهار سرخ نمک ، نیمه دانه اول در نخود بوزن دو دمی جغرات و نمک و هفت مصلحه آمیخته از آب مثل غسل نموده لت کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قییمه ساخته خودی نموده در روغن نیمه بریان کرده شیرۀ قند تاریند نموده سیب بریان را در شیرۀ یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیرۀ در هفت خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذرانده قییمه سیب و خودی آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نهکیس و یا شیرین بعده بکار برند

### (۱) پختن راتییه نوع دیگر

ساگ سوده ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار آرد نخود ، دو دانه میده ، سه دانه جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه فلفل ، یک تانک نمک ، یک دانه ادرک ، یک دانه اول ساگ را قییمه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دانه جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصلحه سوده بیامیزند و لت نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهین دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

### پختن تهولی گندم

گندم، یک آثار روغن، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیه  
 نموده در روغن بریان کرده و شهره را جوش داده شکر آمیخته  
 تهولی را بطرز خشک دران پخته دم کنند و نیز بکار برند

### طریق پختن خشکها

#### (۱) پختن خشک گیلانی

برنج، یک آثار جغرات، نیم پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن  
 ریخته دو دانه نمک، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند  
 چون نیم پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قتیکه تیار  
 شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش  
 نهاده فواره شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذکور  
 را انداخته باز فواره شیر داده آتش جلد کنند که خشک داغ شود  
 اما دود سرپوش درمیان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ  
 کرده در خشک غوره داده برگردند

#### (۲) پختن زرد برنج شرب

برنج، یک آثار تباشه، نیم پاؤ روغن، نیم آثار زعفران،  
 دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده بآب حل کنند و قتیقه  
 که خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازان برنج  
 از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازان روغن موازنه در دیگ  
 انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چوبه زنند  
 و زعفران اندازند و قتیکه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده  
 برنج در و اندازند و قتیکه خوب جوش خورد و پر روغن آید  
 دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری  
 بالا ریزند

آرد شود بعد ازان آرد انبه را در پارچه انداخته با فشرده بعد ازان دهنک را مخلوط درین کنند بعد آرد مذکور را در دست گرفته و باز مصالحه درمیان انداخته در مشت مانند انبه به بندند و بالای این کاغذ یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاه دارند تا که اچار شود و ترش گردد بعد بخورند بسیار مزه دار شود

### (۴) اچار بادنجان و انبه

بادنجان ' یک آثار شیر ' یک دام ادرک ' دو دام سیاه دانه ' یک دام قیحه انبه سه پاؤ دهنک ' سه دام - اول بادنجان را از سر بکنند بریده نگاه دارند و بادنجان را از میان خالی کرده قیحه انبه و ادرک و شیر را و دهنک و دیگر مصالحه آمیخته درمیان بادنجان پیر کنند و بالا همون یکتا بریده را بر سر بادنجان بد و زند و سه روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میشد ؟ گردد بعد ازان در تیل و راقی اندازند تا دوسه روز ماندن دهد بعد ازان بکار برسد

### (۵) اچار بادنجان و کدو و زردی و خیار و غیره

همین قسم تیار میشود کدو یا شلغم و غیره پنج آثار راقی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کرده خورها تراشیده در آب جوش داده چون گداز شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته در سبوح انداخته اندک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاه دارند چون ترش شد بکار برسد

### پختن مهری جغرات

جغرات ' یک آثار شیر ' دو نیم پاؤ برنج ' نیم آثار - اول جغرات را دوغ نموده اندک برنج بریان کرده سوده در دوغ اندازند و جوش دهند و با آتش ملایم بزند چون پخته شود چهار شب نگاه دارند و صبح بخورند



## طریق پختن پیتتهی دال موندگ ها وغیره

### (۱) پختن دال موندگ مقشر

دال موندگ مقشر شسته ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیمه پاؤ ادرک ، یک دامر کشنیز ، یکدام نمک ، نیمه دامر - اول روغن را از قردفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعده حلقه پیاز تراشیده و نمک و کشنیز سوده انداخته سرپوش کرده که نمک سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند هر چهار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گهری و سرپوش از آب پر کنند و برای گداز شدن دال موندگ سنگریزه دران نهند گداز شود وقت دم کردن بر شکر دیگچه صافی تر مالیده باشند تا تیار شود

### (۲) ایضا پختن دال بے آب

دال موندگ مقشر ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه ادرک ، یک دامر الایچی ، یک ماشه غلغل ، یک تادک نمک ، نیمه دامر - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال موندگ نهاده بالا دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیمه پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهمان وجه در دهن دیگچه نهند و آتش دور نموده بر اخگر گذارند و هر چهار طرف اخگر دهند و دو گهری دم نمایند و بکار برسد

## (۳) پختن خشک ساده

برنج، یک آثار روغن، سه دانه نمک، سه دانه - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج مذکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته در دهند بعد روغن داغ کرده ذوره داده از دیگدان برگیرند

## (۴) پختن خشک باجره

باجره، یک آثار جغرات، سه پاؤ روغن، سه دانه نمک، نیم دانه - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بگویند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهژی نگاهدارند و بطرز خشک بپزند وقت در نمودن فواره دوغ دهند بعد روغن داغ کرده، ذوره داده از دیگدان برگیرند

## (۵) پختن خشک بے آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته از آن سنگ بپوشند تا که پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهژی تر نموده نگاهدارند بعد این قسم پخت نمایند

## (۶) پختن برنج ساده، شیر و برنج و شیرین

برنج، یک آثار شکر چینی، نیم پاؤ روغن زرد، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریان کنند بعد شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشک پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده ذوره داده از دیگدان برگیرند

## (۶) ایضا پختن پیٹی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرندفل، یک ماشه الاتچی، یک ماشه فلفل، یک تادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دامر شیر، یک دامر کشنیز، یک دامر جغرات، نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گھڑی تر نمایند چون گرم شود در روغن و پیاز و شیر بریان کرده بگهار داده بعد از اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند و قتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگدان برگیرند

## (۷) پختن پیتهی ماش شستی

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دامر نمک، نیم دامر انگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دمری - اول پیاز را در روغن برین کرده از روغن جدا نموده دال را در روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند بعد از انگوزه از آب حل انداخته بگهار داده دم کنند و بکار برند

## (۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاؤ دار چینی، یک ماشه قرندفل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دامر فلفل، یک تادک نمک، نیم دامر - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قرندفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چون تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده دهنگار دهند و بکار برند



## (۲) ایضا پختن پیتهی مونگ

دال مودگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دامر فلفل،  
 یک تانک ادرک، یک دامر نمک، دو دامر زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک  
 دمڑی - اول آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزند در روغن بگهار  
 دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال  
 اندازند و نمک دهند چون نیم پخت شود عرق ادرک دهند چون تیار شود  
 مصالحه انداخته از قردفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

## (۳) پختن دال مونگ نوع دیگر

دال مودگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه  
 دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، یک ماشه ادرک،  
 نیم دامر فلفل، یک تانک نمک، نیم دامر - اول دال را از قردفل  
 در روغن بگهار داده بریان نمایند بعده آب گرم موافق اندازند  
 و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت شود عرق ادرک  
 و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر افگر دم دهند و بکار برزد

## (۵) پختن پیئی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ  
 ادرک، یک دامر فلفل، یک تانک دار چینی، یک ماشه قردفل، یک  
 ماشه الاچی، یک ماشه نمک، دو دامر زعفران، یک ماشه - اول  
 دال را در آب جوش دهند بعد ازان آب دور کرده نمک و جغرات  
 و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهڑی نگاهدارند بعده در روغن  
 بریان کرده آب و نمک موافق داده بیزند چون تیار شود مصالحه  
 و زعفران سوده بیامیزند از قردفل در روغن بگهار دهند و بکار برزد

## طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

### (۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه - اول روغن را لبک داغ نموده زعفران را سوخته یکتا از آب بسته در آن اندازد چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرد اما آتش ملایم باشد

### (۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده یکتا از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

### (۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکتا بسته بهیون وجه رنگهای دیگر رنگ سرخ نمایند

### (۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز نارجیل، قدری، لیمون، یک عدد - اول از عرق لیمون سوده یکتا بسته با روغن در آتش قدری ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرد

## طریقهای پوست دور کردن کشنیز و فلفل

### (۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده در پاس نگاهدارند باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمانند پوست دور شود برنج کشنیز صاف برآید

### (۲) ایضا دور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بمانند تا که پوست دور شود

## طریق تیار کردن کشتلی های رنگ برنگ

### (۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف، دو ماشه لیمون، دو عدد اول شنگرف دو ماشه را  
بآب لیمون سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده  
میده خمیر ساخته کشتلی سازند

### (۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساک سوده، یک آثار عرق بر آورده از قردخل بگهار داده و میده  
برای خمیر کنند و از عرق پودینه نیمز سبز میشود و اگر سپیاری  
سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیمز سبز میشود

### (۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سوده ازان خمیر نموده کشتلی سازند

### (۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آثار دانه پاژ آثار را بر آورده یک جوش داده نگاه دارد  
و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق لهانند دو سه مرتبه  
چنین کنند رنگ بنفشه گردد بعدد بران خمیر سازند

### (۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیمک سوده بآب آمیخته خمیر سازند

### (۶) ایضا ساختن کشتلی های بادامی رنگ

زعفران سوده ماشه، لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون  
سوده پیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود



## طریقه های جغرات ساختن

### (۱) ساختن جغرات چک

اول شیر ماده گاؤ هر قدری که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پخته ملائی با شیر مذکور نه بشدد چون نصف ماند از آتش فرود آورده در ظروف گلی دو جاوون داده شیر را در ظروف گلی مذکور برد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کودغه برابر برآورده در یک کودغه آب پر کرده و ظرف پر شیر را در میان دهاده احتیاط تار بکار برند که آب کودده در ظرف شیر داخل نشود و کودده دویس را در میان سوراخ موافق یک روپییه کرده و از کون بر کودده پر آب بگذارند و لب هر کودده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگزینند و اگر شیرینی خواهند بعد از سرد شدن و جاوون انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نمک خواهند نمک اندازند.

### (۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

هر قدری که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر در آن پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود

### (۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدری که باشد آن را آورده گل انبیه که آن را پور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جاوون بیندازند که جغرات بسته شود

### ساختن دلمه

طریق اول بدستور پادشاهی این است باید که اول بچه بز دست روزه یا یک ماهه باشد باید که ذبح کرده شیر دان او بز آورده که در آن شیر اصلی که از شکر مادر بند میباشد آن را شیر ماده گویند بطریق غلوطه ها بسته میباشد بز آورده با سه چهار آب صاف شسته نگاهدارد هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاؤ یک آثار شیر ماده مذکور یک ماشه اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بهوازند ساقیده در آن حل کنند و از پارچه گذرانده شیر را در ظرف چینی انداخته یک پیر توقف کنند مانند پنیر بسته شود و زنبور خانه دیز افتد بکاربردند

### ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک بزرگ سبز مایل بزرودی بدر می آید آن را بز آورده با پنچ شش آب صاف شسته نگاهدارند بعد از آن شیر ماده گاؤ هر قدر که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را در آن شیر نایک گهری بهالند معه پوست تا پنچ شش گهری در میان آن ماندن دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می آید و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام بحمل می آرند شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بز قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیهمی کاغذی اندازند جایز است



یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعد از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازد شیر مخمض شود پس از آن شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازد پمیر بسته شود پس آن پمیر را در پارچه انداخته در تبه سنگ نگاهدارند پس از آن نهک لاهوری یا سبزه در تبه و بالای قالب پمیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پمیر را گردانیده تبه و بالا میگردانند باشند و در آن شیر پر آب مذکور که در شیردان میباشد و سونف و سیاه دانه یعنی کاونچی را در پارچه پوئلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پمیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که مایه پمیر بختن همان آب خواهد شد و گردانند که شیردان مذکور در شیر آب نهک حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب فلوس شاهجهانی بست و پنج دام مقرر نموده اند

#### تیار کردن پمیر قسم دوم

شیر دان بز پر آورده صاف و نیک شسته نهک و بادیان و میاه دانه همه را برابر کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد از آن نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی یا شیر مایه مذکور یک جا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه



## (۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماکیان که از میان سنگدانه برمی آید رنگ سبز و مایل بزردهی اکثر مرغ که سنگریزه بخورد درومی ماده آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعد شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور مالدن دهند تا که جغرات بسته شود

## (۳) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچه بر شیر خورده بست روزه یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد تا که دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند و قتی که خواهند جغرات سازند در میان یک آثار شیر بوزن یک دانه اندازند اما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهرای جغرات بسته شود

## (۵) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از گوشت گردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پیش شیر هر قدر که خواهند آورد شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تا که خوب جوشیده شود که پیازه بر روم او ملائی بسته نگردد تا آن زمانی قدری جغرات شیرین یا مسکه شیر گرم جاون دهند که جغرات بسته گردد

## ساختن پنیر

بیاره شیر دان بز و جاب پاک بشویند پس در و نمک سائیده پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

(۱۴۴)

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور  
 بعد شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند  
 چون خمیر پرده شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر  
 مایه باشد با شیر مایه مذکور در و داخل کنند بعد از یک گوهی  
 پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده  
 در صافی اندازند بعد همه را انداخته زرد آب را علاقه سازند  
 آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای  
 آن نیم پاؤ نمک را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای  
 آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ  
 گردن بر و نهاده که پنیر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز  
 از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نمک  
 سائیده بمالند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

### تهدت تهاش شد

نسخه شاهجهانی بتاریخ بیست و ششم ماه شوال  
 سنه ۱۲۶۳ هجری



66223



The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fifty six ways of preparing Pulāw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

- (1) On making various breads.
- (2) On making of soups.
- (3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
- (4) On various kinds of mash.
- (5) On various kinds of under done meats.
- (6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.
- (7) On various kinds of roast meat.
- (8) On making of Pottages and Omeletts.
- (9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,
- (10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

\* Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order or arrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office



This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL  
MANUSCRIPTS LIBRARY  
MADRAS, 13-2-56

T. CHANDRASEKHARAN,  
*General Editor,*  
Madras Govt. Oriental Series.



## INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

## TELUGU

1. Kāmandakanitisāramu.
2. Tāladāśāprāṇapradīpikā.
3. Rāghunātha Nāyakābhyaudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

## MAHRATHI

1. Nāṭyaśāstra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.  
(b) Folk Songs.  
(c) Dora Dārūn Vēṇi Paddhati.  
(d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.  
(b) Sarabhendra Tīrthāvali.  
(c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravaṇji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyaṇa.

## SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamaṅgaṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.  
(b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmakūṭam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Saṅgita Darpaṇa.



The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūḍamaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.



7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kīlivaṇḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayālam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādhaviyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāṭṭusāram.
16. Jñānapīyūṣam.
17. Vetālapañcaviṃśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḷimañjari.
20. Vaidyagrantham.

### KANNAḌA.

1. Lōkōpakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividhavaidyaviṣayagalu.
5. Saṅgitarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururabasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāraṇitam.
13. Jīvasambōdhanam.
14. Kāmandakanītisāram.

## ISLAMIC LANGUAGES:

## PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

## ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S  
SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

## TAMIL

1. Śarabhēndra Vaiddīya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṇarśarakku Vaippu.
7. Tiruccirāmbalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tālasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēḷi Vilāsa Nāṭakam.
- (b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
- (c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the  
Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammanai.

23. Siddhantavilakkam.
24. Sūmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣināḍi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasannāpurāṇa Ammanai.
29. Kolācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavital.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

### SANSKRIT

1. Viṣṇārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturāṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitakṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasārīṇi.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadīpikā.  
(b) Ratnaśāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivarāṇa by Śrī  
Sāṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyūtimālikā.
13. Cikitsatīlakam.
14. Nṛttaratnāvalī.
15. Daivajñābharāṇa.
16. Ābhoga—Kalpatāru-Vyakhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskariyam.



19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhārabodha—Tattvapraṇāṣikā-vyākhyā.

### TELUGU

1. Auṣadha-yōgamulu.
2. Vaidya-nighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśana-viṣayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśiromaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhava-vaidyamu.
8. Abhinaya-darpaṇamu.
9. Brahma-vidyāsudhārṇavam.
10. Rāgatālacintāmaṇi.
11. Vaidya-cintāmaṇi.
12. Kumāra-rāmūnikathā.
13. Kāṣṭha-marājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharata-sārasaṅgraha.
16. Bobbili-yuddha-kathā.
17. Haidara-caritraamu.
18. Āryabhaṭṭiya Siddhāntam.

### MALAYAĻAM

1. Graha Ciktiśā.
2. (a) Vāstula-kṣaṇam.  
(b) S'ilpa-viṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakku-sāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakku-sāram (Bālaprabodham).

## KANNADA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sessa Iyengar.

## MALAYĀLAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

## MARĀTHI

16. Sri P. D. Joshi.

## ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

## OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the “**MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES**”



and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

**“A” FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL  
MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.**

**TAMIL**

1. Kappal Sāttiram.
2. Anubhava Vaidīya Murai. Vols. I and II.
3. Āttānakōlāhalaṃ.
4. Upadeśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dipam.
7. Daṭṭanāyanār Vaidīya Aṭṭavaṇai.
8. Vaidīya-k-Kaḷaṇciyam.
9. Anubhava Vaidīya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājakkal Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Pillai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. I
14. Anubhava Vaidīyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Virusabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South India, Vol. II.
20. Pillai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kāṭaka Lagna.
22. Pārūr-k-kōvai.



9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed,
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-4. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee,

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

### SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.C.

### TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.







66223

## INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.

Central Archaeological Library,

NEW DELHI.  
Acc. No. 66223

Call No. 641.50954023/Faz-

Author— Fazlulla, Syed Muhammad *ed.*

Title— Nuskha-e-shah Jahani.

Borrower No.

Date of Issue

Date of Return

*"A book that is shut is but a block"*

CENTRAL ARCHAEOLOGICAL LIBRARY  
GOVT. OF INDIA  
Department of Archaeology  
NEW DELHI

Please help us to keep the book  
clean and moving.



CATALOGUED.

Cookery — Mughal India

Mughal India — Cookery